2021 Barolo DOCG Magnum

Massolino | Piemont



Der Barolo DOCG von Massolino ist die klassische Visitenkarte des traditionsreichen Weinguts und eine Interpretation ihrer Barolo-Hügel. Seit dem ersten Jahrgang 1947 steht dieser Wein für die Synthese verschiedener Terroirs: Die Nebbiolo-Trauben stammen aus mehreren Weinbergen mit überwiegend kalkhaltigen Böden und spiegeln die Vielfalt der Langhe eindrucksvoll wider. Vinifiziert wird streng traditionell mit langer Maischegärung in Holzfermentern und anschließendem Ausbau über bis zu 30 Monate in großen Eichenfässern.

Im Glas zeigt sich ein granatroter Barolo mit vielschichtigem Duftspektrum aus Gewürzen, floralen Noten sowie roten Früchten. Am Gaumen ist er vollmundig, strukturiert und klassisch, mit reifen Tanninen, Tiefe und großer Balance. Ein langlebiger, komplexer Barolo, der die Charakteristik seiner Herkunft authentisch transportiert und besonders zu Wildgerichten, Trüffel oder gereiftem Käse glänzt.

Jahrgang 2021: Ein sehr guter Jahrgang mit mildem Winter, ausreichend Wasserreserven und einem langen, stabilen Sommer ohne Extreme. Die Lese von Mitte September bis Oktober brachte gesunde Trauben mit optimaler Reife, frischer Säure und reifen, aber feinen Tanninen. Elegant, ausgewogen und mit starkem Reifepotenzial, ein sehr reiner Ausdruck der Langhe.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Veilchen, Waldboden, Walderdbeere
Geschmack	mittlere Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2028-2044
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

Produzent

30 Top Barolo-Produzen erwähnt.

Seit 1896, seit nunmehr vier Generationen, erzeugt die Familie Massolino mit großer Leidenschaft im Herzen des Barolo-Gebietes hervorragende Weine. Das Weingut befindet sich in dem Städtchen Serralunga d'Alba, dessen Weinberge mit ihren kalkhaltigen und sandigen Mergelböden für
extraktreiche, langlebige und eigenständige Baroli berühmt geworden sind. Auf mittlerweile 40 Hektar Rebfläche bringt die Familie Massolino mit 16 Angestellten die Typizität der autochthonen piemonteser Rebsorten und die sich aus den unterschiedlichen Lagen ergebenden Charakteristiken der Weine auf beeindruckende Weise zum Ausdruck. Jedes Jahr werden im Schnitt 300 000 Flaschen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Moscato gefüllt und ohne Zweifel gehören die Baroli von Massolino zu den besten des Piemonts.

Gründungsjahr	1896
Anzahl der Mitarbeiter	16
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Riesling

Az. Agr. Vigna Rionda S.S.| Piazza Cappellano 8 | IT 12050 Serralunga d'Alba