2021 Barolo Margheria DOCG

Massolino | Piemont



Der Barolo Margheria von Massolino zählt zu den großen Klassikern aus Serralunga d'Alba und steht exemplarisch für Eleganz, Mineralität und Langlebigkeit. Die Trauben stammen aus der renommierten MGA Margheria auf rund 280 Metern Höhe, einer nach Südwesten ausgerichteten Einzellage mit kalkhaltigen Böden, mit Sandanteil. Diese Kombination verleiht dem Wein seine besondere Balance aus Kraft und Finesse.
Der reinsortige Nebbiolo wird traditionell mit langer Maischegärung vinifiziert und reift bis zu 30 Monate in großen Eichenfässern und anschließend mindestens 18 Monate in der Flasche. Im Glas zeigt der Barolo Margheria ein tiefes Granatrot. Die Nase ist komplex und ätherisch mit Noten von Kirsche, Pflaume, Tabak, Gewürzen und feiner Mineralität. Am Gaumen kraftvoll, tanninreich, harmonisch strukturiert und mit langem, klassischem Finale. Mit seinem Lagerpotenzial ist dieser Barolo ein Paradebeispiel für die Finesse und Langlebigkeit großer piemontesischer Weine.

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	Kräuter, Grafit, Walderdbeere
Geschmack	komplex, mittlere Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2027-2037
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

Auszeichnungen

James Suckling JG 2021 - 96/100 Punkte l
Wine Spectator JG 2021 - 95/100 Punkte l
Falstaff JG 2021 - 95/100 Punkte

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