2021 Parafada Barolo DOCG

Massolino | Piemont



Der Barolo DOCG Parafada von Massolino ist ein eindrucksvolles Sinnbild für die Kraft von Serralunga d'Alba. Die Nebbiolo-Trauben stammen aus der MGA Parafada, einem nach Süden gerichteten Cru auf 320 Metern Höhe, bepflanzt mit rund 60 Jahre alten Reben. Die stark kalkhaltigen Mergelböden und die geschützte Kuppenlage sorgen für Trauben von außergewöhnlicher Konzentration und Tiefe. Vinifiziert wird traditionell mit langer Gärung und Maischestandzeit in Holzfermentern, anschließend reift der Wein bis zu 30 Monate in großen Eichenfässern und weiter in der Flasche.
Im Glas zeigt sich ein tiefes Granatrot. Das Bouquet ist intensiv und komplex mit roten Früchten, floralen Nuancen und würzigen Akzenten. Am Gaumen wirkt der Parafada kraftvoll, strukturiert und zugleich elegant, mit großem Spannungsbogen und mineralischer Tiefe. Ein Barolo mit enormem Reifepotenzial, der Geduld belohnt und die Essenz eines großen Serralunga-Crus eindrucksvoll widerspiegelt.

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

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2040
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