

## 2021 Parussi Barolo DOCG

Massolino | Piemont

Der Parussi Barolo DOC von Massolino ist ein besonderer Meilenstein im Portfolio des Hauses: der erste Barolo, der außerhalb von Serralunga d'Alba entsteht, im renommierten Gebiet Castiglione Falletto. Die Nebbiolo-Trauben stammen aus der MGA Parussi, einer exponierten Kuppenlage auf rund 290 Metern Höhe mit stark kalkhaltigen, mergeligen Böden. Diese Herkunft verleiht dem Wein eine eigenständige, kraftvolle Persönlichkeit. Vinifiziert wird klassisch mit langer Maischegärung in Holzfermentern, gefolgt von bis zu 30 Monaten Reife in großen Eichenfässern und weiterer Flaschenreife.

Im Glas zeigt der Parussi Barolo ein tiefes Granatrot. Das Bouquet ist ätherisch und intensiv, mit Noten von süßen Gewürzen, Sandelholz, Tabak und Leder. Am Gaumen strukturiert, konzentriert und von markanten, langlebigen Tanninen geprägt, die mit der Zeit an Eleganz gewinnen. Ein ausdrucksstarker, langlebiger Barolo mit typisch langem Finale, ideal zu Schmorgerichten und gereiftem Käse. In den ersten Lebensjahren besitzt er eine gewisse Strenge, die sich mit der Zeit abrundet und ihm eine große Langlebigkeit verleiht. 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

<b>Farbe</b>	granatrot
<b>Duft</b>	Unterholz, nasser Stein, Preiselbeere
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, feinkörniges Tannin, kraftvoll

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Flaschenreife, großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2027-2041
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

Trüffelerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

### Auszeichnungen

James Suckling JG 2021 - 96/100 Punkte |  
Falstaff JG 2021 - 94/100 Punkte

### Produzent

**30 Top Barolo-Produzenten** 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.

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

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

