2022 Albesani Barbaresco DOCG

Massolino | Piemont



Der Albesani Barbaresco von Massolino ist eine beeindruckende Einzellagen-Interpretation des Nebbiolo aus dem Herzen der Barbaresco-Zone. Die Trauben stammen aus der renommierten MGA Albesani in Neive, einer nach Südwesten exponierten Lage auf rund 230 Metern Höhe. Alte Reben von etwa 50 Jahren wachsen hier auf ton- und kalkhaltigen Mergelböden und liefern Trauben von außergewöhnlicher Präzision und Eleganz. Bereits während der Gärung zeigte sich das enorme Potenzial dieses Weins. Vinifiziert wird klassisch mit langer Maischegärung in Holzfermentern, anschließend reift der Barbaresco bis zu 18 Monate in großen Eichenfässern und weitere 24 Monate in der Flasche.
Im Glas leuchtet ein tiefes Granatrot. Das Bouquet ist komplex und offen mit floralen Noten, roten Früchten, Heu, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen reich, elegant und leicht streng, dabei ausgewogen und langlebig. Eine limitierte, sehr besondere Barbaresco-Abfüllung mit großem Reifepotenzial.
Jahrgang 2022: Ein extrem früher und trockener Jahrgang, der qualitativ überrascht. Kaum Winter, sehr wenig Regen und heiße Sommermonate stellten die Reben auf die Probe. Dank kleiner Beeren, niedriger Erträge und kühler Nächte im Spätsommer blieben Aromatik und Säure erhalten. Die Weine zeigen Konzentration ohne Schwere, reife Tannine und eine bemerkenswerte Balance. Ein charakterstarker Jahrgang mit Persönlichkeit.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2038
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, frische Pasta Gerichte, Wild

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN