2022 Barbera d'Alba DOC GISEP

Massolino | Piemont



Der Barbera d'Alba DOC GISEP von Massolino ist ein Cru-Barbera mit Tiefe, Charakter und emotionaler Bedeutung. Benannt nach dem Großvater Giuseppe – im piemontesischen Dialekt „Gisep" – steht dieser Wein für die ambitionierte Seite der Rebsorte Barbera. Die Trauben stammen nur in besten Jahrgängen aus hervorragend exponierten Lagen mit sehr niedrigen Erträgen auf überwiegend kalkhaltigen Böden. Nach rund zehn Tagen temperaturkontrollierter Gärung reift der GISEP bis zu 18 Monate teils in französischen Barriques, teils in großen Eichenfässern.

Im Glas zeigt er sich tiefdunkel, fast undurchdringlich. Das Bouquet ist elegant und verführerisch mit reifer Frucht, feiner Süße und Würze. Am Gaumen strukturiert, konzentriert und überraschend komplex, mit markanter, aber perfekt eingebundener Tanninstruktur und samtiger Geschmeidigkeit. Ein ausdrucksstarker Barbera mit erstaunlicher Langlebigkeit, ideal zu frischer Eipasta mit kräftigen Saucen oder mittelreifem Kuhmilchkäse.

Der Jahrgang 2022 war extrem früh und sehr trocken, überraschte jedoch mit außergewöhnlicher Qualität dank der bemerkenswerten Anpassungsfähigkeit der Reben. Geringe Erträge, kühle Nächte im Spätsommer und gesunde Trauben sorgten für aromatische Weine mit frischer Säure, klarer Struktur und beeindruckender Balance trotz der herausfordernden klimatischen Bedingungen.

Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	Brombeere, rote Kirsche, Röstaromen
Geschmack	mittlere Säure, opulent, refes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2031
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kurzgebratenes T-Bone, Käutermarinade, Rosmarinkartoffeln

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