

2022 Barolo DOCG

Massolino | Piemont

Der Barolo DOCG von Massolino ist ein klassischer Rotwein aus dem Piemont, der Trauben verschiedener Weinberge miteinander verbindet. Anders als die Einzellagenweine des Hauses soll er die unterschiedlichen Eigenschaften seiner Herkunft in einem Wein zusammenführen. Die Familie erzeugt diesen Barolo seit 1947 und setzt dabei auf einen traditionellen Ausbau in großen Holzfässern. Sein Stil ist vollmundig, strukturiert und auf eine längere Entwicklung ausgerichtet.

Die Nebbiolo-Trauben stammen aus mehreren Weinbergen. Ihre unterschiedlichen Standortbedingungen tragen zur aromatischen Vielfalt des Weines bei. Die Böden weisen eine gemischte Zusammensetzung mit kalkbetontem Charakter auf. Für Massolino steht bei diesem Barolo nicht die Besonderheit einer einzelnen Parzelle im Vordergrund, sondern das Zusammenspiel der verschiedenen Herkünfte. Dieser Ansatz folgt der traditionellen Bereitung eines klassischen Barolo, bei dem sich die Eigenschaften mehrerer Weinberge ergänzen.

Im Keller erfolgen eine lange Gärung und der Kontakt mit den Beerenschalen in Eichenholz-Gärbottichen bei rund 30 °C. Anschließend reift der Wein bis zu 30 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Massolino bevorzugt diese Ausbauweise, um den eigenständigen Charakter des Weines zu bewahren. Nach der Abfüllung folgt eine weitere Reifephase in dunklen, kühlen Kellern. Die Flaschenreife ergänzt den Fassausbau, bevor der Barolo auf den Markt kommt.

Im Glas zeigt sich ein Granatroter Barolo mit vielschichtigem Duftspektrum aus Gewürzen, floralen Noten sowie roten Früchten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und klar strukturiert. Seine Aromen verändern und erweitern sich mit zunehmender Reife. So verbindet dieser Barolo einen kräftigen Körper mit einem vielseitigen Duftbild und dem Potenzial, sich über Jahre weiterzuentwickeln.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2040
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, Tagliatelle mit Wildschweinragù, geschmortes Rindfleisch.

Auszeichnungen

94 Punkte James Suckling | Jahrgang 2022

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

