

2022 Barolo Margheria DOCG

Massolino | Piemont

Der Barolo DOCG Margheria von Massolino stammt aus der gleichnamigen Einzellage in Serralunga d'Alba im Piemont. Der reinsortige Nebbiolo verbindet eine kräftige Struktur mit Eleganz und mineralischen Noten. Seit 1985 erzeugt die Familie diesen Lagenwein. Innerhalb des Sortiments steht Margheria für einen klassischen Barolo, dessen Charakter von würzigen Aromen, Harmonie und einer langen Reifefähigkeit bestimmt wird. Massolinos Weinberg in der Lage Margheria umfasst 1,5 Hektar und liegt auf rund 280 Metern über dem Meeresspiegel. Die Nebbiolo-Reben sind durchschnittlich 40 Jahre alt. Sie wachsen auf kalkhaltigen Böden mit einem kleinen Sandanteil, der etwas höher ausfällt als in den anderen Einzellagen des Weinguts. Massolino führt die elegante, harmonische Seite des Margheria auch auf diese Bodenzusammensetzung zurück. Sie ergänzt die für die Herkunft typische Kraft.

Im Keller setzt das Weingut auf eine traditionelle Barolo-Bereitung. Die lange Gärung und der Kontakt mit den Beerenschalen erfolgen in Eichenholz-Gärbottichen bei etwa 30 °C. Anschließend reift der Wein bis zu 30 Monate in großen Eichenfässern. Nach der Abfüllung folgt rund ein weiteres Jahr Flaschenreife in dunklen, kühlen Kellern. Dieser Ausbau gibt dem strukturierten Nebbiolo Zeit zur Entwicklung, bevor er in den Verkauf kommt.

Im Glas zeigt sich ein tiefes Granatrot. Der Duft verbindet würzige Noten mit Tabak und Unterholz, begleitet von deutlich mineralischen Anklängen. Am Gaumen wirkt der Margheria klassisch und harmonisch, mit einer in jungen Jahren ausgeprägten Tanninstruktur. Mit längerer Flaschenreife kann sich seine vielschichtige Aromatik weiterentwickeln. Dabei bleibt das Zusammenspiel von Kraft und Eleganz prägend: ein geradliniger Barolo, der seine Struktur nicht verbirgt und zugleich eine ausgewogene, feinere Seite zeigt.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Tabak, Unterholz, Grafit, Walderdbeere
Geschmack	komplex, mittlere Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2036
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, geschmorte Wildschwein, Rinderbraten mit Rosmarin und Ofenkartoffeln.

Auszeichnungen

98 Punkte Vinum | 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

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

