

2022 Langhe Chardonnay DOC

Massolino | Piemont

Die Trauben für diesen Chardonnay wachsen an 20 Jahre alten Rebstöcken auf dem typischen, kalkig-mergeligen Boden der Weinbergslagen von Serralunga d'Alba. Sorgfältige Pflege im Weinberg und im Keller machen diesen, zwischen Rotwein aufwachsenden Chardonnay zu einem kraftvollen und lagerfähigen Weißwein mit opulentem Charakter.



Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Vanille, Butter, gelbe Birne
Geschmack	moderate Säure, cremig, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, Betontank
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-14°C

Speiseempfehlung

gebeizter Lachs, Pasta mit Krustentieren, Hummersuppe

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.

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