

2022 Langhe Nebbiolo DOC

Massolino | Piemont

Der Langhe Nebbiolo DOC von Massolino ist ein Paradebeispiel für klassischen Nebbiolo aus dem Piemont und gilt völlig zu Recht als „kleiner Bruder“ des Barolo. Die Trauben stammen aus verschiedenen Gemeinden der Langhe, mit Schwerpunkt auf Serralunga d'Alba, und wachsen auf kalkhaltigen, gemischt strukturierten Böden. Vinifiziert wird reinsortig Nebbiolo, traditionell mit rund 15 Tagen Maischegärung und anschließendem Ausbau über mehr als ein Jahr in großen Eichenfässern. Das Ergebnis: ein eleganter, authentischer Langhe Nebbiolo mit granatroter Farbe, feinem Duft nach Himbeeren, Veilchen, Waldboden und mediterrane Kräuter, sowie einer ausgewogenen Struktur. Am Gaumen zeigt er sich charmant, präzise und vielschichtig. Dieser Nebbiolo ist ein wunderbarer Repräsentant für die vielschichtigen Terroirweine der Langhe, mit hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis. Ideal zu Pasta mit kräftigen Saucen, gegrilltem Fleisch oder mildem Blauschimmelkäse.

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	Veilchen, Waldboden, Walderdbeere
Geschmack	mittlere Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2031
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Ei mit Trüffel, helles Fleisch, Pasta mit Trüffel

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