

2022 Langhe Nebbiolo DOC

Massolino | Piemont

Den Langhe Nebbiolo von Massolino kann man auch als kleinen Bruder der Baroli bezeichnen. Geerntet in Lagen aus Serralunga, reinsortig vinifiziert und in traditionellen Holzfässer des Familienbetriebs gelagert. Die große Anlehnung an den Barolo-Ausbau verspricht ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis. Dieser Nebbiolo ist ein wunderbarer Repräsentant für die vielschichtigen Terroirweine der Langhe. Facettenreich und komplex mit einer perfekt umgesetzten Nebbiolo-Typizität.



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-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

