

2022 Parafada Barolo DOCG

Massolino | Piemont

Der Barolo DOCG Parafada von Massolino stammt aus der gleichnamigen Einzellage in Serralunga d'Alba im Piemont. Der Rotwein wird vollständig aus Nebbiolo gekeltert und verbindet rote Frucht mit floralen und würzigen Noten. Massolino erzeugt ihn seit 1990. Die Trauben kommen aus dem ältesten Weinberg der Familie und ergeben einen Barolo mit kräftigem Körper und ausgeprägter Struktur.

Die Rebfläche in der Lage Parafada umfasst 1,2 Hektar und liegt auf rund 320 Metern Höhe. Die Nebbiolo-Reben sind durchschnittlich etwa 60 Jahre alt. Sie wachsen auf Böden mit gemischter Zusammensetzung und hohem Kalkanteil. Der Weinberg ist nach Süden ausgerichtet und wird durch einen Höhenrücken vor Wind und ungünstiger Witterung geschützt. Diese geschützte Lage und die alten Reben zählen zu den wesentlichen Merkmalen der Herkunft.

Die Verarbeitung erfolgt nach traditioneller Methode. Gärung und längerer Kontakt mit den Beerenschalen finden in Eichenholz-Gärbottichen bei etwa 30 °C statt. Anschließend reift der Wein bis zu 30 Monate in großen Eichenfässern. Nach der Abfüllung bleibt er rund ein weiteres Jahr in den kühlen, dunklen Kellern des Weinguts. Der Ausbau umfasst damit sowohl eine längere Fassreife als auch eine anschließende Ruhephase in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

Im Glas zeigt der Parafada ein tiefes Granatrot mit leuchtenden Reflexen. Der Duft verbindet rote Früchte mit floralen Anklängen und würzigen Noten. Am Gaumen wirkt er kräftig, gehaltvoll und zunächst eher herb. Mit zunehmender Flaschenreife entwickelt sich seine elegantere Seite deutlicher. Seine feste Struktur bleibt dabei ein prägendes Merkmal und wird von einer vielschichtigen Aromatik begleitet. Ein Barolo mit klarer Herkunft und einem geradlinigen, kräftigen Charakter.



Sensorik

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

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

geschmorte Rinderschulter, Lammkeule mit Rosmarin und Ofenkartoffeln, Steinpilzrisotto.

Auszeichnungen

96 Punkte James Suckling | Jahrgang 2022

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

