2022 Parussi Barolo DOCG

Massolino | Piemont



Der Barolo DOCG Parussi von Massolino stammt aus Castiglione Falletto im Piemont. Anders als die übrigen Barolo-Einzellagenweine des Hauses kommt er damit nicht aus Serralunga d'Alba. Seit 2007 erzeugt die Familie diesen reinsortigen Nebbiolo. Sein Charakter ist kräftig und eher herb, mit ausgeprägten Tanninen und einem würzigen Duftbild. Er eignet sich besonders für eine längere Flaschenreife, während der seine Gerbstoffe weicher werden
Der Weinberg in der Lage Parussi umfasst 1,65 Hektar und liegt auf rund 290 Metern über dem Meeresspiegel. Die Nebbiolo-Reben sind durchschnittlich 40 Jahre alt. Sie wachsen auf einem Hügelrücken mit Ausrichtungen nach Südosten und Südwesten. Die Böden besitzen eine gemischte Zusammensetzung und sind stark kalkhaltig. Massolino führt die feste Struktur und die markanten Tannine des Weines auch auf diese Bodenbeschaffenheit zurück.
Im Keller wird der Parussi traditionell bereitet. 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 bleibt er rund ein weiteres Jahr in dunklen, kühlen Kellern. Massolino verwendet damit dieselbe grundlegende Ausbauweise wie bei seinen Barolo aus Serralunga, um die Unterschiede der jeweiligen Herkunft erkennbar zu machen.
Im Glas zeigt sich ein tiefes Granatrot. Der intensive, anhaltende Duft verbindet süßliche Gewürznoten mit Sandelholz, Tabak und Leder. Am Gaumen präsentiert sich der Parussi körperreich und deutlich strukturiert. Seine kräftigen Tannine prägen den jungen Wein und gewinnen mit zunehmender Reife an Geschmeidigkeit. Ein sehr langer Nachhall schließt sich an. So bleibt ein Barolo mit würziger Aromatik, spürbarem Gerbstoff und einem klaren, kraftvollen Charakter.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Tabak, Unterholz, nasser Stein
Geschmack	mittlere Säure, feinkörniges Tannin, kraftvoll

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

Auszeichnungen

96 Punkte Vinum | Jahrang 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