

2023 Albesani Barbaresco DOCG

Massolino | Piemont



Der Barbaresco DOCG Albesani von Massolino stammt aus der gleichnamigen Einzellage in Neive im Piemont. Der reinsortige Nebbiolo verbindet rote Frucht und florale Aromen mit würzigen Noten und einem gehaltvollen Körper. Seit dem Jahrgang 2019 erzeugt die Familie diesen Lagenwein. Sein Stil ist elegant, mitunter auch etwas herb und auf eine längere Entwicklung in der Flasche ausgelegt.

Der zwei Hektar große Weinberg liegt innerhalb der offiziell abgegrenzten Lage Albesani auf rund 230 Metern über dem Meeresspiegel. Die Nebbiolo-Reben sind durchschnittlich 50 Jahre alt und wachsen auf Böden mit gemischter Zusammensetzung. Massolino hebt die günstige Ausrichtung und Höhenlage des Weinbergs hervor. Die Herkunft aus dieser einzelnen Lage steht beim Albesani im Mittelpunkt und unterscheidet ihn vom klassischen Barbaresco des Hauses.

Im Keller folgt Massolino einer traditionellen Barbaresco-Bereitung. Die lange Gärung und der Kontakt mit den Beerenschalen erfolgen in Eichenholz-Gärbottichen bei etwa 30 °C. Anschließend reift der Wein bis zu 18 Monate in großen Eichenfässern. Nach der Abfüllung folgen weitere zwölf Monate in kühlen, dunklen Kellern. Die Kombination aus Fassausbau und Flaschenreife gibt dem strukturierten Nebbiolo Zeit, sich vor der Freigabe zu entwickeln.

Im Glas zeigt sich ein tiefes Granatrot. Der offene, vielschichtige Duft wird von Blüten und roten Früchten bestimmt. Anklänge von Heu, Gewürzen und Tabak ergänzen die Frucht und verleihen dem Aromenspiel Tiefe. Am Gaumen präsentiert sich der Albesani gehaltvoll und elegant, wobei seine mitunter herbe Seite spürbar bleibt. Er verbindet aromatische Fülle mit einem klar strukturierten Charakter und besitzt Potenzial für weitere Flaschenreife. Prägend ist die Balance zwischen kräftigem Ausdruck und feiner, abwechslungsreicher Aromatik.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Tabak, Gewürze, Walderdbeere
Geschmack	mittlere Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2038
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, Tagliatelle mit Wildschweinragù, Rinderbraten mit Rosmarin.

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

