

Massolino Langhe Nebbiolo



Produsent

Massolino

Om produsenten

Berømt som et av de fineste husene i Langhe, beliggende midt i vakre Serralunga d'Alba. Franco Massolino og familie sitter ved rattet. Fremstillingen av finmaskede og potente, klassiske og tradisjonelle viner har bidratt til Massolinos høye standing i dagens marked. Det var forfader Giovanni som i sin tid (1896) satte det hele i gang i nettopp Serralunga. I den dype undergrunnskjelleren står Nebbiolo-fylte botte på rekke og rad, der husets Barolo crus Vigna Rionda, Margheria, Parafada og Parussi godgjør seg. Massolino har også produksjon av de øvrige klassiske Piemonte druene Barbera og Dolcetto, og hvite viner av Chardonnay og sågar Riesling. Husets Moscato er en lekker, balansert sjarmør. De første tre nevnte Barolo-cruene finnes i Serralunga, mens fjerdemann, Parussi, ligger tvers over dalen, i nabo Castiglione.

Jordsmonn

Fra ulike marker i Serralunga, med et kalkholdig jordsmonn.

Druetype

Nebbiolo 100%

Produksjonsmetode

Høstet siste del av oktober. 8-10 dagers gjæring og maserering. Oppbevaring i botte i over et års tid, før tapping på flaske.

Karakteristikk

Lekker, saftig frukt med toner av bringebær og fiol, over en mineral bakgrunn. Smidig. Smekker og linjelekker nebbiolo med vekt på finesse og definisjon. Til retter av rødt kjøtt (grill eller stekt), pasta, blåmuggoster.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	14%
VINMONOPOL	11201101
VEKTURA	152830
EPD	5420773

TYPE	Rødvin
ÅRGANG	2020
PRIS	kr 329,90
VEILEDENDE PRIS	kr 268,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris