

Massolino Barolo Parussi 2016



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.

Område

Serralunga d'Alba

Jordsmonn

Dette er Massolinos eneste cru Barolo som sogner til tvers over dalen; Parussi marken ligger i Castiglione Falletto. Jorden er her sandholdig med innslag av kalk og leire. 300 moh. 1.3 Ha. Første årgang: 2007.

Druetype

Nebbiolo 100%

Produksjonsmetode

Manuell høsting ultimo oktober. Tradisjonell vinifikasjon, 15-20 dagers maserering og gjæring ved 31-33 grader C. 30 måneder på botti, etterfulgt av ca 1 års flaskemodning før salg.

Karakteristikk

Relativt markante tanniner i en myndig og elevert frukt-konsentrasjon. Lang og nyanserik, edel, elitevin. Til fint vilt og modne oster.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	15%
VINMONOPOL	11675501
VECTURA	154526
EPD	5547252

TYPE	Rødvin
ÅRGANG	2016
PRIS	kr 999,90
VEILEDENDE PRIS	kr 804,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris