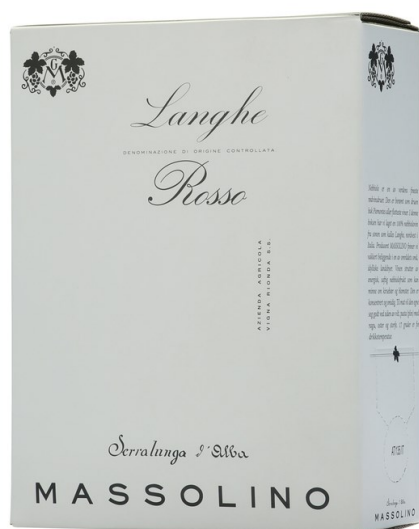


Massolino Langhe Rosso



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

Piedmonte, Serralunga

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	300,0 cl	TYPE	Rødvin
ALKOHOL	14%	ÅRGANG	2021
VINMONOPOL	12309606	PRIS	kr 729,90
VECTURA	156325	VEILEDENDE PRIS	kr 594,32
EPD	6156723		

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris