

Massolino Barolo Vigna Rionda Riserva 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

Vinen er dyrket 300 meter over havet. Vinmarkene er et område på 3 hektar. Den vanlige alderen på vinrankene er 50 år. Det første produksjonsåret var i 1982. Jordsmonnet og mikroklimaet i denne åssiden tillater produksjon av eksepsjonelt strukturerte og komplekse viner.

Jordsmonn

Jordsmonnet er en blandet konsistens.

Druetype

Vinen er laget med Nebbiolo-druer dyrket i vingården vår i "Vigna Rionda" Me.G.A. i Serralunga d'Alba.

Produksjonsmetode

Vinen blir laget som en tradisjonell Barolo, med lang gjæring og maserasjon i eikekar ved en temperatur på rundt 30°C, her blir det lagret på store slaviske eikefat i opptil 42 måneder, etterfulgt av ytterligere 24 måneder på flaske. Vinen lagres i kjelleren deres i seks år der den modnes. Tradisjonell vinifisering forsterker kvalitetene til denne Cruen, og respekterer den naturlige disposisjonen for lang aldring, samtidig som den understreker elegansen og dybden som bare denne vingården kan levere.

Karakteristikk

Vinen har lys granat rød farge. Smaken på vinen er bred. Den omslutter alt fra de første årene med det primære; røde frukter og blomster, til de mer utviklede smaken og følelsen av tobakk, brushwood og tobakk som har utviklet seg med alderen. Vinens harmoni utvikles sakte i glasset. Den passer godt til kjøttretter som er rik på smak og med modne oster.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	14,5%
VINMONOPOL	14739801
VECTURA	164265
EPD	6112049

TYPE	Rødvin
ÅRGANG	2016
PRIS	kr 2 999,90
VEILEDENDE PRIS	kr 2 404,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris