



VIGNA RIONDA BAROLO DOCG RISERVA ETICHETTA NERA MASSOLINO 75CL



Barolo DOCG Riserva, Massolino, Piemont, Italien

Geschmack
Trocken Süss
Fruchtig / Weich Würzig / Herb
Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2016

Notizen Kräftiges Rubinrot mit typischen barolofarbenen

Reflexen; in der Nase getrocknete Erdbeeren und erdige Aromen; die Aromatik setzt sich im Gaumen fort; Der kraftvollste Wein von Massolino, der auf exzellente Weise jene wesentlichen Merkmale eines Barolos in sich vereint; grossartige Struktur,

ausgewogene Tannine.

Begleitend zu Schmorgerichte, Rostbraten, Wild

Vinifikation Vergärung 3-4 Woche. 5 Jahre Ausbau, wovon 3 1/2

Jahre in grossen 30HL Holzfässern aus

slawonischer Eiche.

Traubensorten 100% Nebbiolo

Alkohol 14.5 %

Format 75 cl

Lagerbar Min. 20 Jahr(e) ab 2024

Auszeichnungen / Bewertungen

Wine Spectator (2016)

98/100 Punkte

MASSOLINO

Die Azienda Agricola Massolino Vigna Rionda wurde 1896 vom Urgrossvater Giovanni Massolino gegründet. Bereits in vierter Generation widmet man sich heute der Weinproduktion von hoher Qualität. Die hervorragenden Lagen dieser Kellerei und der grosse Einsatz bei der Produktion und der Zubereitung der Trauben haben diese Kellerei an die Spitze der Barolo Produzenten geführt. 1990 wurde in Serralunga d'Alba ein neuer Keller in Betrieb genommen, welcher erlaubt die Weine bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit zu lagern. Die Weine, welche produziert werden, stammen alle von den eigenen Weinbergen.

http://www.massolino.it