



MASSOLINO DOLCETTO D'ALBA

Producent: Massolino

Årgång: 2022, 2023

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 7295001

Pris: **199 KR**

Vinet bjuder på en elegant men fint koncentrerad mörk frukt som drar åt körsbär och vissa hintar av bigarräer samt bjuder på en fin kryddighet inlindat i en balanserad struktur.



OM PRODUCENTEN:

Massolino-familjen är idag synonymt med Serralunga d'Alba där resan startade redan 1896 då Giovanni Massolino grundade vingården. Giovanni var en driftig man och var bland annat drivande till att få strömförsörjning till byn. Den första vinkällaren byggdes av Giuseppe som var son till Giovanni. Tillsammans med sin syster Angela utvidgade de egendomen med de bästa markerna och 1934 var Giuseppe en av grundarna av konsortiet i Barolo och Barbaresco. Giuseppe fick senare sex barn.

Tre av dem, Giovanni, Camilla och Renato följde i sin fars fotspår och utvidgade egendomen med att införskaffade på 80-talet de idag ansedda som Massolinos bästa vingårdar i Serralunga d'Alba. Nämligen Margheria, Parafada och Vigna Rionda, varav den sista är den mest historiskt kända och står bakom Massolinos Reserva-vin. 2007 införskaffades vingården Parussi som tillhör grannområdet Castiglione Falletto. Massolino gör vin med passion och tydligt ursprungsfokus och årgångspegling.

Massolino arbetar väldigt traditionellt i vinkällaren och barolovinerna vinifieras på stora slavonska ekfat och hyllas konstant av världens främsta vinkritiker där ibland nu Vigna Rionda Reserva 2015 som belönats med 98 poäng av det brittiska vinmagasinet Decanter.

Utöver nebbiolo odlar Massolino och producerar viner på druvorna dolcetto, barbera, chardonnay och moscato.

DRUVOR:

Dolcetto

JORDMÅL:

Kalkrik

TILLVERKNING:

Druvorna skördas och krossas, jäsning sker i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar (cirka 30°C) och maceration sker i rostfritt stål som varar i genomsnitt 7-9 dagar. Därefter följer malolaktisk jäsning och några månaders mognad i rostfritt stål och cementtankar.

PASSAR TILL:

Utmärkt till eleganta samt till mer smakrika kött och fågelrätter som gärna får ha en lätt uttalad kryddighet.