



MASSOLINO BARBERA D'ALBA

Producent: Massolino

Årgång: 2021

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 7222801

Pris: **239 KR**

Ett vin med intensiva och fruktiga toner som är karakteristiska för Barbera. Smaken är välbalanserad, rik med lång eftersmak.



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 Riserva-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 ekkfat och hyllas konstant av världens främsta vinkritiker där ibland nu Vigna Rionda Riserva 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:

Barbera

JORDMÅN:

Kalkrik

TILLVERKNING:

Druvorna skördas och krossas, musten jäser i 10-12 dagar i rostfria ståltankar vid cirka 30°C. Detta följs av malolaktisk jäsnings och en kort lagring i rostfritt stål; vinet buteljeras vanligtvis och släpps till försäljning under våren efter skörden.

PASSAR TILL:

Perfekt till norditalienska köket och smakrika rätter generellt. Pasta med bräserat eller grillat kött och lagrade ostar.