



MASSOLINO BAROLO

Producent: Massolino

Årgång: 2019

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14,5 %

Kolspanstorlek: 6

Art Nr: 9124301

Pris: **381 KR**

Stor doft med flera lager, röda och svarta körsbär tillsammans med nypon, rosenblad och viol samt en mjuk och elegant kryddighet. Vinet har tydlig strävhet men tillsammans med en frisk syra och en djup fruktkoncentration upplevs vinet mjukt. Vinet har en otroligt 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 ekfat 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:

Nebbiolo

VINGÅRDAR:

Nebbiolodruvorna kommer från Massolinos vingårdar i Serralunga d'Alba samt en liten andel från Castiglione Falletto.

JORDMÅN:

Främst kalkhaltig jordmån men skiftar något mellan de olika lägena.

TILLVERKNING:

Druvorna avstjälkas och krossas varsamt innan de macereras innan jäsningen startas efter max 48 timmar. Sedan jäser vinet med skalet i under 7-10 dagar i temperaturkontrollerade cementtankar, med regelbunden överpumpning. Efter att jäsningen är klar ligger skalet med i 5-8 dagar innan separation sker. Sedan sker den malolaktiska jäsningen. Vinet flyttas sedan till stora ekliggare om 3 200-4 500 liter och lagras i 30 månader innan det flyttas till ståltank i väntan på buteljering.

PASSAR TILL:

Passar bra till med en krämig risotto och magiskt bra med tryffel.