



MASSOLINO BAROLO PARUSSI

Producent: Massolino

Årgång: 2019

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 15 %

Kolspanstorlek: 6

Art Nr: 9352501

Pris: **Privatimport**

Ett vin med otroligt fin struktur, mörk kryddig frukt, komplexa mineraltoner och mycket långt avslut som är typiskt för Barolo från Castiglione Falletto och vingården Parussi.



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:

Nebbiolo

VINGÅRD:

Parussi är placerad på toppen av kullen i Castiglione Falletto och har utmärkt exponering och de bästa förhållandena för att odla Nebbiolo-druvor.

JORDMÅN:

Kalksten, lera och sand.

TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand. Klassisk Barolo vinifikation med 15-20 dagars jäsning och maceration innan vinet lagrades 30 månader i stora ekfat. Efter buteljering lagrades flaskorna i ett år i Massolinos källare.

SERVERINGSFÖRSLAG:

Dekantera och serveras perfekt till traditionella norditalienska köket. Köttgrytor och lagrade ostar.