



MASSOLINO BAROLO MARGHERIA

Producent: Massolino

Årgång: 2020

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 15 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 94612

Pris: **949 KR**

Kryddig och koncentrerad mörk frukt med fin mineralitet som speglar den kalkrika jorden i vingården Margheria samt den kraft som klimatet i Serralunga bidrar till. Klassisk och harmonisk Barolo med bra 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 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

VINGÅRD:

Margheria köptes av Massolino på 1970-talet och är en av de mest hyllade MGA i Serralunga. Med sydvästlig exponering är medelåldern på vinstockarna runt 40 år.

JORDMÅN:

Jordmånen är kalkrik med inslag av sand

TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand. Traditionell Barolo vinifiering med jäsning och maceration under 15-20 dagar. Vinet har lagrats i stora ekfat i ca 30 månader och sedan ytterligare ett år i en mörk, sval källare innan de släpps till försäljning.

PASSAR TILL:

Dekanteras och serveras till smakrika köträtter, gärna vilt eller gryta men också till lagrade ostar.

DRYCKESFÖNSTER:

15 år+