



MASSOLINO BARBARESCO ALBESANI

Producent: Massolino

Årgång: 2021, 2019

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 94650

Pris: **899 KR**

2019 är första årgången som Massolino tillverkar från vingården Albesani i Barbaresco. Här finner vi en rik och elegant frukt som drar åt körsbär, nypon och grusiga mineraltoner. Inlindat i en stram men polerad tannin-skrud som bjuder upp till lång lagringspotential!



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:

100% Nebbiolo

VINGÅRD:

Albesani är belägen på toppen av en kulle som med sydvästlig exponering med upp till 60 år gamla vinstockar.

TILLVERKNING:

Traditionell vinifikation med lång jäsning och maceration i ekkar vid en temperatur på cirka 30°C. Vinet lagras därefter på stora slaviska ekfat i upp till 18 månader. Efter buteljering så lagras vinet i två år på flaska i Massolinos källare före försäljning.

PASSAR TILL:

Kombinera med rött kött, särskilt vilt och tryffel. Alternativt till en mustig pastarätt eller risotto rik på parmeggiano samt smaksatt med svamp.

DRYCKESFÖNSTER:

15 år+