

Massolino Barolo Margheria



Produsent

Massolino

Om produsenten

Berømt som et av de fineste husene i Langhe, beliggende midt i vakre Serralunga d'Alba. Franco Massolino og familie sitter ved rattet. Fremstillingen av finmaskede og potente, klassiske og tradisjonelle viner har bidratt til Massolinos høye standing i dagens marked. Det var forfader Giovanni som i sin tid (1896) satte det hele i gang i nettopp Serralunga. I den dype undergrunnskjelleren står Nebbiolo-fylte botte på rekke og rad, der husets Barolo crus Vigna Rionda, Margheria, Parafada og Parussi godgjør seg. Massolino har også produksjon av de øvrige klassiske Piemonte druene Barbera og Dolcetto, og hvite viner av Chardonnay og sågar Riesling. Husets Moscato er en lekker, balansert sjarmør. De første tre nevnte Barolo-cruene finnes i Serralunga, mens fjerdemann, Parussi, ligger tvers over dalen, i nabo Castiglione.

Druetype

Nebbiolo 100%

Produksjonsmetode

Fermentering 15-20 dgr. Lagring på store eikefat i ca 30 md. 1 år på flaske.

Karakteristikk

Dyp rød. Aromatisk og delikat med god sødme, god karakter, lette kryddertoner, god dybde. Stor og myk smak med god mykhet og innsmigrende karakter god syre, god mykhet, fin sødme, aromatisk og lang ettersmak. Passer utmerket til kjøtt med saus.



VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	14,5%
VINMONOPOL	13597501
VEKTURA	159474
EPD	6156756

TYPE	Rødvin
ÅRGANG	2019
PRIS	kr 999,90
VEILEDENDE PRIS	kr 804,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris