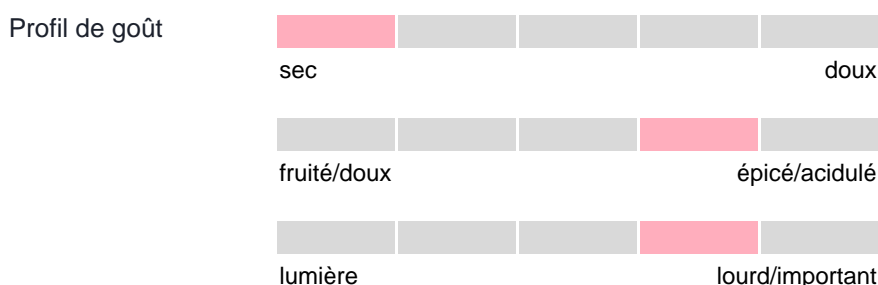




BAROLO BAROLO DOCG MASSOLINO



Barolo DOCG, Massolino, Piémont, Italie



Millésime	2020
Notes	Rouge grenat profond ; au nez, notes de poivre noir, de goudron et de tabac ; en bouche, discrètement fruité, épicé et bien structuré.
Accompagnement	Bœuf braisé, gratin de pommes de terre, pâtes à la sauce de viande, truffe, fromage affiné.
Vinification	À partir de la mi-octobre, 9 hectares de vignes sont récoltés sur le territoire des communes de Serralunga d'Alba et Castiglione Falletto, à 320 et 360 mètres d'altitude. Préparation traditionnelle du barolo, avec fermentation et macération d'environ 15 jours à des températures de 31-33 °C. L'élevage se fait dans de grands fûts de chêne de Slavonie et dure au moins 30 mois.
Les variétés de raisin	100% Nebbiolo
Alcool	14.0%
Format	75 cl

MASSOLINO

L'Azienda Agricola Massolino Vigna Rionda a été fondée en 1896 par l'arrière-grand-père Giovanni Massolino. Aujourd'hui, la société, qui en est déjà à la quatrième génération, se consacre à la production de vins de haute qualité. Les excellents emplacements de cette cave et le grand dévouement à la production et à la préparation des raisins ont amené cette cave au sommet des producteurs de Barolo. En 1990, une nouvelle cave a été ouverte à Serralunga d'Alba, qui permet de conserver les vins à une température et une humidité contrôlées. Les vins qui sont produits proviennent tous des propres vignobles.