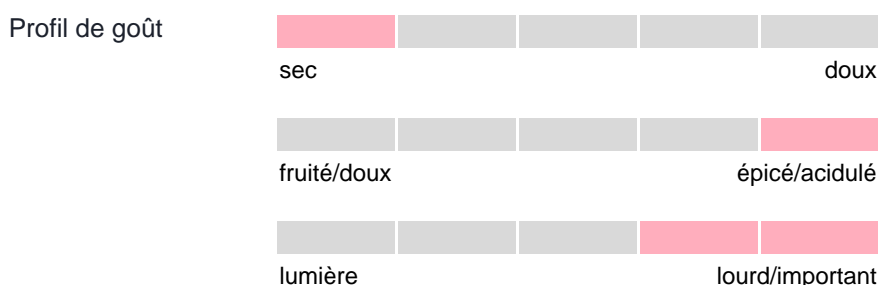




## BAROLO VIGNA RIONDA BAROLO DOCG RISERVA MASSOLINO



Barolo DOCG, Massolino, Piémont, Italie



Millésime 2017

Notes Rouge rubis intense avec des reflets typiques de la couleur barolo ; au nez, fraises séchées et arômes terreux ; l'aromatique se poursuit en bouche ; le vin le plus puissant de Massolino, qui réunit de manière excellente les caractéristiques essentielles d'un barolo ; grande structure, tannins équilibrés.

Accompagnement Ragoûts, rôtis, gibier

Vinification 5 ans de vieillissement, dont 3 ans et demi dans de grands fûts en chêne de Slavonie. Limité à 8400 bouteilles.

Les variétés de raisin 100% Nebbiolo

Alcool 14.5%

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.