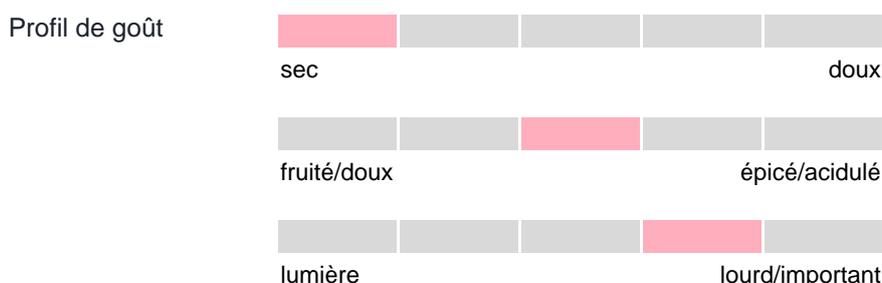




BAROLO MARGHERIA BAROLO DOCG MASSOLINO



Barolo DOCG, Massolino, Piémont, Italie



Millésime 2019

Notes Arômes éthérés avec des notes dominantes d'épices, de tabac et de sous-bois. La finale est longue et persistante avec des notes d'épices méditerranéennes.

Accompagnement Accompagne les plats riches comme les viandes rouges braisées ainsi que les fromages à maturité moyenne.

Vinification Barolo traditionnel, fermentation et macération en fûts de chêne, 30 mois d'élevage en grands fûts de chêne de Slavonie. Ensuite, le vin vieillit 1 an en bouteille.

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.