



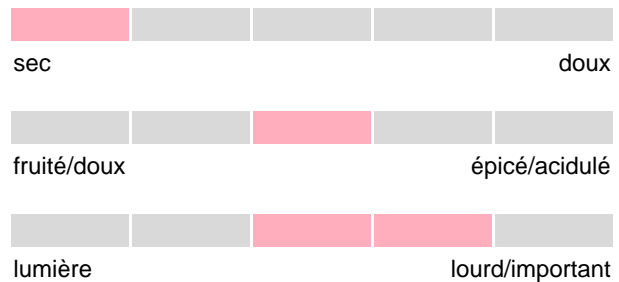
Vergani

BARBARESCO !!!!! BARBARESCO DOCG MASSOLINO



Barbaresco DOCG, Massolino, Piémont, Italie

Profil de goût



Millésime

2021

Notes

Couleur rouge grenat. Le nez présente des nuances florales et des notes de fruits rouges. En bouche, il est plein avec des tanins polis et une structure acide équilibrée.

Accompagnement

risotto aux champignons, gibier, fromage affiné

Vinification

Les sols de la région viticole de Barbaresco nous offrent une expression très particulière du cépage nebbiolo. Ces vignobles offrent une base pour des vins délicats et élégants d'une finesse exceptionnelle. Barbaresco traditionnel, avec fermentation moyenne et macération en fûts de chêne à une température d'environ 30°C. Élevage en grands fûts de chêne de Slavonie jusqu'à 18 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.