

DRINKS.

Massolino Barbera d'Alba DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40968223
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Azienda Agricola Vigna Rionda S.S., Piazza Capellano 8, 12050 Serralunga d'Alba, Italie
Marke	Massolino
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Elegantes Bouquet in der Nase mit intensiven Fruchtaromen. Am Gaumen harmonisch und langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Barbera
Etikette	klassisch
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023



Passend zu Antipasti, Grill, Käse,
Mediterrane Küche, Pizza &
Pasta, Rotes Fleisch, Weisses
Fleisch, Wild

Beschreibung

Die familiengeführte Kellerei von Massolino liegt in dem pittoresken Örtchen Serralunga d'Alba, welches nur knapp über 500 Einwohner zählt. In der unmittelbaren Umgebung bewirtschaftet die Familie mehrere Weinberge mit einer Gesamtfläche von 23 Hektar. Schon 1896 wurde der Grundstein für die heutige Weinkellerei gelegt, als Giovanni Massolino seinen ersten Wein - einen Barbera d'Alba - abfüllte. Damit gehört der klassische Rotwein zu den geschichtsträchtigsten Vertretern des heutigen Portfolios, das über die Jahrzehnte natürlich noch ein wenig erweitert wurde. Die Barbera-Trauben reifen den Sommer über an Reben heran, die auf einer 4 ha grossen Fläche auf 330 m ü.M. im Guyot-System wachsen. Pro Hektar wird ein Ertrag von 6500 kg Trauben erzielt. Nach der Weinlese Mitte Oktober werden die Beeren eingemaischt und zehn bis zwölf Tage lang in Edelstahltanks fermentiert. Daraufhin folgt die malolaktische Gärung sowie eine kurze Ausbauphase, sodass der Wein schon im Frühjahr abgefüllt und in den Handel gebracht werden kann. Der violettrote Wein passt zu würzigen Gerichten, Pasta, Reis, Suppen, Schmorbraten, Grillfleisch, Wurstwaren oder Käse, kann aber auch zu Aperitif-Häppchen gereicht werden