

BAROLO DOCG

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Il Barolo DOCG Classico è l'espressione d'insieme delle nostre colline. Prodotto da uve provenienti da diversi vigneti, è un omaggio alla metodologia classica con cui si vinificava un tempo.

Il Barolo DOCG Classico Massolino rappresenta la sintesi delle differenti caratteristiche che ciascun terroir offre. Abbiamo da sempre prediletto il tradizionale invecchiamento in botti grandi di rovere di Slavonia per mantenere un'identità più schietta e pura. Gamma di profumi ampia e variabile, sorprendente evoluzione espressiva nel tempo.

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo.

Prima annata di produzione: 1947.

Vinificazione e invecchiamento: Barolo tradizionale con fermentazione e macerazione di lunga durata in tini di rovere, a temperature intorno ai 30°C; l'invecchiamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia fino a 30 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia in appositi locali freschi e bui.

Note: Il Barolo DOCG classico riveste un ruolo di grande spicco per la nostra azienda: con questo vino desideriamo proporre una bottiglia di altissimo livello!

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso granato con intensità variabile in relazione all'annata.

Al naso: le uve provengono da diversi vigneti e, proprio per questo motivo, conferiscono una gamma di profumi molto ampia che può andare dalle accattivanti note speziate a quelle più dolci, floreali e fruttate.

Al palato: molteplici le sensazioni, ci troviamo di fronte ad un vino corposo, classico e ben strutturato che non teme l'invecchiamento e rappresenta in modo egregio il carattere importante delle nostre terre. È consigliabile caraffarlo e berlo a temperatura di 18-20°C. Si esprime al meglio se abbinato alle carni rosse, in particolare selvaggina e cacciagione, e a piatti tartufati. Ottimo anche su primi piatti di pasta all'uovo con sughi di carne e risotti come anche con formaggi vaccini e caprini di media stagionatura.

