

Massolino Barolo 2021



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Massolino
Appellation	DOCG Barolo
Région	Piémont
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	10 à 20 ans
Encépagement	100 % Nebbiolo
Surface de production	7 hectares
Sol	Majoritairement calcaire
Production annuelle	3800 bouteilles
Rendement	5,000-6,000 plants/hectare
Élevage	Barolo traditionnel avec une macération et une fermentation d'une durée de 15 jours à des températures de 31-33°C. Le vin vieillit au moins 30 mois en gros foudres de chêne et termine sa maturation en bouteille pour 1 an.
Âge moyen des vignes	10-45 ans
Travail de la vigne	Récolte manuelle dans la 2e portion d'Octobre
Ce qui le rend unique	Chez Massolino, on propose un Barolo plus puissant, mais tout aussi élégant. La cuvée 2019 est issue d'un assemblage de raisins provenant de plusieurs des meilleurs crus de Barolo, élevé 30