

Barolo DOCG Vigna Rionda Riserva 2015

Wissenswertes

Seit 1980 gibt es für den Barolo einen DOCG Status. Und der garantierte Herkunftsnachweis wird noch getoppt durch die Einzellagen Erzeugnisse. Ursache: Die Nebbiolo Traube weist eine besonders hohe Sensibilität auf für den Boden, auf dem sie wächst. Zudem ist diese Rebsorte in der Lage, die Besonderheiten der verschiedenen Böden bis ins Glas zu transportieren. Daher wundert es nicht, dass Winzer ihren Barolo von besonders prädestinierten Weinbergen nach Lagen getrennt ausbauen. So auch Massolino. Mit der berühmten Einzellage Vigna Rionda. Die traditionelle Weinbereitung bringt die Eigenschaften dieser Cru am besten zum Ausdruck. Massolini respektiert damit die natürliche Veranlagung des Weines für eine lange Lagerung. Erst im Laufe der Zeit zeigt der Barolo Vigna Rionda seine besten Merkmale und seine grandiose Struktur.

Anbaugebiet

Cru Vigna Rionda (Karte Nr.8, Parzellen 79-80-81-82-84-85-86) in Serralunga d'Alba. Höhenlage 330m ü.M. Gesamtfläche 2,0 Hektar. Alter der Weinstöcke: 15-35 Jahre.

Traubensorte

Nebbiolo 100%.

Boden

Kalkig, mergelig.

Herstellverfahren

Der Barolo Vigna Rionda ist ein typischer Barolo. Traditionelle Fermentation und Mazeration über 25-30 Tagen bei Temperaturen von 31-33°C. Der Rotwein wurde insgesamt 6 Jahre ausgebaut. Dabei reift er etwa 3½ Jahre in 30-hl-Fässern aus slawonischer Eiche und 2½ Jahre auf der Flasche. Jahresproduktion: circa 8400 Flaschen.

Farbe

Kräftiges Rubinrot, mit typischen barolofarbenen Reflexen.

Bukett

Zunächst sehr blumig, gepaart mit Aromen von Kirschen, Gewürzen und Tabak. Im Verlauf der Zeit jedoch manifestiert der Wein dann die typische Note von "Goudron" in Verbindung mit vielen, stets sehr beeindruckenden Nuancen von Früchten Gewürzen und Holz.

Geschmack

Kraftvoll und reich an Geschmack. Ein gutes Spannungsverhältnis zwischen Säure und eingebundenen Tanninen. Großartige Struktur.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Barolo Vigna Rionda DOCG bei Raumtemperatur servieren 18-19° C. Den Riserva mindestens 1 Stunde vor dem Genuss karaffieren.

Lagerung

Der Barolo Vigna Rionda Riserva kann noch viele Jahre nach der Abfüllung gelagert werden. Die ausgezeichnete Konzentration an Alkohol und Tanninen garantieren eine lange Lager- und Reifefähigkeit. Dabei wird der Riserva in zunehmendem Alter noch runder und harmonischer.

Serviovorschlag

Ein Riserva zu kräftigen Gerichten, zu Braten, Wild und sehr reifem Käse. Oder als krönender Abschluss einer Mahlzeit. Als Begleitung zum Essen muss man darauf achten, dass dieser Barolo das Essen nicht erdrückt.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 4112
Flaschen: 13

Alkohol: 14,50% Volumen
Verschluss: Naturkork

Säure: 5,93 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 1,80 g/l
EAN: 8030077005051

Veronelli 2022: 97 Punkte

Duemilavini 2022: 5 Punkte

Gambero R. 2022: 3 Gläser

Parker 2021 96 Punkte

Doctor Wine 2022 97 Punkte

Antonio Galloni 2021 96 Punkte