

Massolino Barolo 2017



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

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
Pourquoi on l'aime?	Robe rouge grenat avec une intensité variable selon les années. Nez : notes épicées, douces, florales et fruitées. Bouche : vin corpulent, classique, bien structuré et qui vieillit très bien .