

Vigna Rionda

Barolo DOCG 2009

Massolino

Il Barolo Docg Vigna Rionda Massolino è prodotto con uve Nebbiolo provenienti dall'omonima "Vigna Rionda" in Serralunga d'Alba dove il terreno e il microclima permettono di ottenere vini con una struttura e una potenza eccezionali. La vinificazione tradizionale esalta al meglio le doti di questo cru, rispettandone la naturale predisposizione al lungo invecchiamento. Il Barolo Vigna Rionda esprime infatti le sue migliori caratteristiche proprio con il passare del tempo.

Si apre lentamente e raggiunge la sua massima e davvero importante espressione solo dopo alcuni anni di affinamento; per questo viene messo in commercio al sesto anno ed, una parte che diventerà sempre più consistente, al decimo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barolo

Denominazione DOCG

Annata 2009

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Serralunga d'Alba

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato carico

Gusto Probabilmente il più potente di tutti i nostri prodotti, riassume egregiamente quelle che sono le caratteristiche essenziali del vino Barolo come la grande struttura, l'ottima concentrazione alcolica e i tannini in grado di garantire lunghissimi invecchia

Profumo Passa dal floreale molto intenso dei primi anni al caratteristico "goudron" dell'invecchiamento attraverso molteplici sentori sempre molto suggestivi

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina

Temperatura di servizio 18 – 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Robert Parker 94 ;Eccellenze Espresso 18/20

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 330 m

Tipologia terreno Calcareo marnoso

Allevamento Guyot

Densità impianto 5.000-6.000 viti per ettaro

Età ceppi Da 30 a 50 anni

Resa per ettaro 45 quintali

Epoca vendemmia Seconda metà di ottobre

Tipo raccolta 00:00:00

Vinificazione Fermentazione e macerazione di 25-30 giorni ad una temperatura variabile tra i 31 e i 33° C

Affinamento Per 6 anni complessivi, di cui 3,5 in botti da 30 ettolitri circa in rovere di Slavonia e 2,5 in bottiglia