Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

## MASSOLINO, BAROLO PARAFADA

| | |
|---|---|
| **Producent :** | Franco Massolino |
| **Werelddeel:** | Europa |
| **Land:** | Italië |
| **Appellatie:** | Barolo |
| **Type wijn:** | Rode wijn |
| **Alcoholgehalte:** | 14% |
| **Inhoud:** | 75cl |
| **Druivenras(sen):** | Nebbiolo |

**Beschrijving:**

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het wijnmaken bleef sindsdien in de familie met als huidige wijnmaker Franco Massolino. Het uithangbord van de familie is de productie van Barolo, de koning onder de Italiaanse wijnen gemaakt van de nebbiolo-druif. Daarnaast staat het wijnhuis ook bekend omwille van zijn erg mooie wijnen gemaakt van de barbera-druif. Barolo rijpt volgens de regels van de appellatie  min 30 maanden op eiken vaten en daarna nog 1 jaar op fles. Parafada is een afgebakende wijngaard in Seralunga. Hier liggen de topwijngaarden voor de Barolo. Kruidige wijnen met impressies van fijn rood fruit en presente tannine. De nebbiolodruif op zijn best. Een Barolo laat je best enjkele jaren rijpen in uw kelder want in zijn jeugd kan de tannine erg present zijn. Een strenge selectie in de wijngaard en een gemeten houtlagering moet zorgen voor een mooi evenwicht met het fruit. Fanco en zijn broer slagen hier wonderwel in. Meer info op www.massolino.it

**Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 19-20° bij hertekalf met een wildsaus of bij een gebakken bosduif met boschampignons. De wijn decanteren is aangeraden.

**Bewaartijd:**

+10 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

MASSOLINO, BAROLO PARAFADA

Producent : Franco Massolino
Werelddeel: Europa
Land: Italië
Appellatie: Barolo
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 14%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Nebbiolo

Beschrijving:

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het wijnmaken bleef sindsdien in de familie met als huidige wijnmaker Franco Massolino. Het uithangbord van de familie is de productie van Barolo, de koning onder de Italiaanse wijnen gemaakt van de nebbiolo-druif. Daarnaast staat het wijnhuis ook bekend omwille van zijn erg mooie wijnen gemaakt van de barbera-druif. Barolo rijpt volgens de regels van de appellatie  min 30 maanden op eiken vaten en daarna nog 1 jaar op fles. Parafada is een afgebakende wijngaard in Seralunga. Hier liggen de topwijngaarden voor de Barolo. Kruidige wijnen met impressies van fijn rood fruit en presente tannine. De nebbiolodruif op zijn best. Een Barolo laat je best enjkele jaren rijpen in uw kelder want in zijn jeugd kan de tannine erg present zijn. Een strenge selectie in de wijngaard en een gemeten houtlagering moet zorgen voor een mooi evenwicht met het fruit. Fanco en zijn broer slagen hier wonderwel in. Meer info op www.massolino.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 19-20° bij hertekalf met een wildsaus of bij een gebakken bosduif met boschampignons. De wijn decanteren is aangeraden.

Bewaartijd:

+10 jaar