



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

## **MASSOLINO, BARBARESCO**

<b><u>Producent :</u></b>	Franco Massolino
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	Barbaresco
<b><u>Type wijn:</u></b>	Rode wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	14%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Nebbiolo

### **Beschrijving:**

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het is gelegen in het mooie dorpje Serralunga waar de beste wijngaarden van Barolo gelegen zijn.

De huidige wijnmaker, Franco massolino, heeft de laatste jaren het bedrijf gemoderniseerd en uitgebreid maar nog steeds met de intense betrokkenheid van de familie. Het uithangbord van de familie is natuurlijk 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. Recent werden enkele wijngaarden aangekocht in het naburige Barbaresco. Doorgaans wordt deze appellatie gezien als het kleine broertje van barolo maar enkele wijndomeinen hebben al bewezen dat dit zeker niet altijd geldt. Hier worden uitstekende nebbiolo-wijnen gemaakt. Deze cuvée is hiervan een mooi voorbeeld !

Hij is zoals voorgeschreven gemaakt van 100% nebbiolo. Na de pluk gist de wijn gedeeltelijk op hout waarna een rijping volgt van 18 maanden in Slavonische eik (uit Kroatië). Na de botteling rust de wijn nog 12 maanden op fles in de kelder.

We genieten van de wijn in een groot glas en nemen aroma's waar van bloemen en fijn rood fruit. De smaak is harmonieus en gebalanceerd. Uiteraard zijn er de fijne tannines van de nebbiolo-druif maar deze worden mooi ingekapseld door het fruit. De wijnmaker spreekt van een 'more delicate and gentler wine than our Barolo'. Meer info op [www.massolino.it](http://www.massolino.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Decanteer bij voorkeur de wijn en serveer aan 18° bij een wildgerecht (gevogelte) of bij geroosterd vlees. Ook passend bij geaffineerde kazen.

### **Bewaartijd:**

7-10 jaar



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

## **MASSOLINO, BARBARESCO**

<b><u>Producent :</u></b>	Franco Massolino
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	Barbaresco
<b><u>Type wijn:</u></b>	Rode wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	14%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Nebbiolo

### **Beschrijving:**

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het is gelegen in het mooie dorpje Serralunga waar de beste wijngaarden van Barolo gelegen zijn.

De huidige wijnmaker, Franco massolino, heeft de laatste jaren het bedrijf gemoderniseerd en uitgebreid maar nog steeds met de intense betrokkenheid van de familie. Het uithangbord van de familie is natuurlijk 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. Recent werden enkele wijngaarden aangekocht in het naburige Barbaresco. Doorgaans wordt deze appellatie gezien als het kleine broertje van barolo maar enkele wijndomeinen hebben al bewezen dat dit zeker niet altijd geldt. Hier worden uitstekende nebbiolo-wijnen gemaakt. Deze cuvée is hiervan een mooi voorbeeld !

Hij is zoals voorgeschreven gemaakt van 100% nebbiolo. Na de pluk gist de wijn gedeeltelijk op hout waarna een rijping volgt van 18 maanden in Slavonische eik (uit Kroatië). Na de botteling rust de wijn nog 12 maanden op fles in de kelder.

We genieten van de wijn in een groot glas en nemen aroma's waar van bloemen en fijn rood fruit. De smaak is harmonieus en gebalanceerd. Uiteraard zijn er de fijne tannines van de nebbiolo-druif maar deze worden mooi ingekapseld door het fruit. De wijnmaker spreekt van een 'more delicate and gentler wine than our Barolo'. Meer info op [www.massolino.it](http://www.massolino.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Decanteer bij voorkeur de wijn en serveer aan 18° bij een wildgerecht (gevogelte) of bij geroosterd vlees. Ook passend bij geaffineerde kazen.

### **Bewaartijd:**

7-10 jaar