



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

MASSOLINO, BAROLO MARGHERIA

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

Beschrijving:

Barolo is een appellatie in het noordwesten van Italië, meer bepaald Piëmonte. Een schitterende streek om in te vertoeven ! Deze cru uit Italië is in alle opzichten TOP. De wijn ligt volgens de regels van de appellatie minstens 30 maanden op grote eiken vaten en daarna nog 1 jaar in de kelder van het bedrijf. Franco en zijn broer zijn enorm gepassioneerd. Ze willen met respect voor de eigenheid van de Barolo en de traditie van hun familie wijnen maken om U tegen te zeggen. De commentaren in de vakpers bewijzen dat de familie Massolino de juiste weg is ingeslagen. Overall krijgt de wijn boven de 90 op 100. Margheria is een afgebakende wijngaard in Seralunga. Hier liggen de topwijnngaarden voor de Barolo. De aroma's van de wijn zijn als parfum in de neus. Discrete neus met een mengeling van rood fruit, bosvruchten, kruiden en florale toetsen. De nebbiolodruif op zijn best. Een Barolo laat je best enkele jaren rijpen in uw kelder want in zijn jeugd kan de tannine een beetje afschrikken. Een strenge selectie in de wijngaard en een gemeten houtlagering moet zorgen voor een mooi evenwicht met het fruit. Franco en zijn broer slagen hier wonderwel in. Meer info op www.massolino.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees, een stoofpotje van wild en na veroudering bij medium rijpe kazen.

Bewaartijd:

8-10 jaar



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

MASSOLINO, BAROLO MARGHERIA

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

Beschrijving:

Barolo is een appellatie in het noordwesten van Italië, meer bepaald Piëmonte. Een schitterende streek om in te vertoeven ! Deze cru uit Italië is in alle opzichten TOP. De wijn ligt volgens de regels van de appellatie minstens 30 maanden op grote eiken vaten en daarna nog 1 jaar in de kelder van het bedrijf. Franco en zijn broer zijn enorm gepassioneerd. Ze willen met respect voor de eigenheid van de Barolo en de traditie van hun familie wijnen maken om U tegen te zeggen. De commentaren in de vakpers bewijzen dat de familie Massolino de juiste weg is ingeslagen. Overall krijgt de wijn boven de 90 op 100. Margheria is een afgebakende wijngaard in Seralunga. Hier liggen de topwijnngaarden voor de Barolo. De aroma's van de wijn zijn als parfum in de neus. Discrete neus met een mengeling van rood fruit, bosvruchten, kruiden en florale toetsen. De nebbiolodruif op zijn best. Een Barolo laat je best enkele jaren rijpen in uw kelder want in zijn jeugd kan de tannine een beetje afschrikken. Een strenge selectie in de wijngaard en een gemeten houtlagering moet zorgen voor een mooi evenwicht met het fruit. Franco en zijn broer slagen hier wonderwel in. Meer info op www.massolino.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees, een stoofpotje van wild en na veroudering bij medium rijpe kazen.

Bewaartijd:

8-10 jaar