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