

Barolo

Massolino

Serralunga d'Alba

MASSOLINO

Dolcetto Barbera Nebbiolo

Selección de viñedos propios en Serralunga d'Alba. Suelo tendente al calcáreo. Dolcetto y Barbera fermentan y tienen una crianza corta en depósitos inox. El Langhe Nebbiolo fermenta y tiene una crianza de 12 meses en fudres de roble de Slavonia.

Barolo

2020

Nebbiolo

14% Vol

94/100 RP

Selección de viñedo propio en Serralunga d'Alba. Suelos mixtos tendentes al calcáreo.

Vendimia manual. Fermentación y 30 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Barbaresco

2020

Nebbiolo

14% Vol

Albesani, Serraboella y Staderi. Diversidad de suelos y exposiciones. Edad media del viñedo 40 años.

Vendimia manual. Fermentación y 18 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Albesani

Albesani, Barbaresco. 0.6 hectáreas a 260 metros de altitud sobre suelo arcillo-calcáreo con margas. Exposición SO. Edad media del viñedo 40 años.

Barbaresco

2019

Nebbiolo

14% Vol

94/100 RP

Vendimia manual. Fermentación y 18 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Parafada

Barolo

2019

Nebbiolo

12.5% Vol

97+/100

Parafada, Serralunga d'Alba. Exposición S y suelo muy calcáreo a 320 metros de altitud. Edad media del viñedo 60 años.

Vendimia manual. Fermentación y 30 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Margheria

Barolo

2019

Nebbiolo

13.5% Vol

Margheria, Serralunga d'Alba. Suelo calcáreo con algo de arena a 280 metros de altitud. Edad media del viñedo 40 años.

Vendimia manual. Fermentación y 30 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Barolo

Massolino

Serralunga d'Alba

M A S S O L I N O

**Parussi
Barolo**
2019

Nebbiolo

14% Vol

95/100 RP

Parussi, Castiglione Falletto. Suelo calcáreo a 290 metros de altitud. Exposición SE/SO. Edad media del viñedo 40 años.

Vendimia manual. Fermentación y 30 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Vigna Rionda

Barolo
2017

Nebbiolo

14% Vol

97/100 RP

Vigna Rionda, Serralunga d'Alba, uno de los Grand Cru de Barolo. Suelo calcáreo con margas entre 300 y 330 metros de altitud. Exposición S/SE.

Vendimia manual. Fermentación y 36 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia. 36 meses adicionales de afinamiento en botella.