



## MASSOLINO LANGHE CHARDONNAY FRÅN BAROLO MÄSTAREN

**Bröderna Massolino är mest kända för sina komplexa Baroloviner med stort djup och fines. Nu släpps en elegant och komplex ursprungstypisk Langhe Chardonnay från toppårgången 2016.**

Idag är Massolino kända som en av topproducenterna i Piemonte och hyllas världen över för sina livliga viner med stort djup och fines. Samtliga av deras viner uppvisar en stor smakrikedom, energi och komplexitet, så även denna Chardonnay.

Rankorna växer på ett 4,2 hektar stort område i Serralunga d'Alba, bland böljande kullar med en jordmån av kalksten 330 meter över havet. 2016 är en toppårgång i Piemonte, sommaren var varm men inte lika varm som 2015, med balanserat mogna druvor och hög fruktsyra som följd. Druvorna skördades för hand under andra hälften av september. Vinet har legat sex månader på fat på jästfällning, delvis på barriquer. Lagringen fortsatte sedan sex månader på flaska innan vinet är redo för försäljning.

Vinet är rikt och komplext. Doften bjuder på citrus, päron och frisk gul frukt samt en elegant ton av rostad ek. Smaken är välbalanserad med en frisk syra, exotisk frukt och en härlig mineralitet. Syran följer med i eftersmaken som är lång och generös. Vinet har välsignats med en struktur som otvivelaktigt kommer från jordmånen i Serralunga och som ger vinet utvecklingspotential. Ett vin som passar väldigt bra till fisk från hav eller insjö och även tillsammans med det norditalienska köket.

Massolino Langhe Chardonnay 2016 släpps på Systembolaget den 5 april i en begränsad upplaga om 1200 flaskor.

Pris: 179 kr  
Artikelnr: 91701  
Volym: 750 ml  
Alk: 14,5 %

För mer information, kontakta:  
Elisabeth Engelsen Ellqvist  
eee@provinum.se

