Massolino, Langhe Chardonnay 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Langhe Chardonnay, voor het eerst gemaakt in 1992, is het buitenbeentje van het domein, maar wordt met de grootste zorg grootgebracht. Hij wordt gevinifieerd en rijpt deels op barriques, deels op grote vaten en deels op beton, minstens 12 maanden op de droesem, gevolgd door minstens 6 maanden op fles. De strogele kleur verraadt zijn krachtige inborst. Bij het uitschenken in een mooi groot glas merken we meteen rijpe toetsen van onder meer ananas, met een minerale toets en een mooie frisheid. In de mond start de wijn gul en zacht, warm en breed, en op het einde komt de mineraliteit opnieuw naar voren in een lange afdronk. Een wijn die vele jaren kan rijpen.

Food Pairing: Serveer aan 12° bij een rijk visgerecht met saus: warme kreeft, tarbot met een romig sausje en boschampignons, of bij wit vlees.

De Regio: De Langhe is het heuvelachtige wijngebied in het zuiden van Piemonte, rond de stad Alba, waar ook Barolo en Barbaresco liggen. Piemonte is het rijk van dolcetto, barbera en nebbiolo, maar de DOC Langhe biedt de wijnbouwers ook ruimte voor andere druiven, zoals chardonnay en riesling. De kalkrijke mergelbodems en de grote verschillen tussen dag- en nachttemperaturen zorgen voor frisse, elegante wijnen.

Het wijndomein: Dit traditionele wijnhuis uit Serralunga d'Alba maakte zijn eerste wijn in 1896, toen Giovanni Massolino het domein oprichtte. Zijn zoon Giuseppe was in 1934 medeoprichter van het Consorzio van Barolo en Barbaresco. Vandaag leiden de broers Franco en Roberto Massolino, de vierde generatie, het domein. De familie bezit het grootste deel van de legendarische cru Vigna Rionda en was in 1982 de eerste die er een aparte wijn van bottelde. Later volgden wijngaarden in Castiglione Falletto (Parussi), Monforte d'Alba en, sinds 2019, Neive in de Barbaresco. Het uithangbord van de familie is uiteraard de Barolo, de koning onder de Italiaanse wijnen, maar ook de barbera's en de witte wijnen zijn erg mooi. De stijl is traditioneel: inheemse gisten, gisting in grote houten kuipen en rijping op grote vaten van Slavonisch eikenhout, met zo weinig mogelijk interventie.

Meer info op www.massolino.it

Bewaartijd	3-5 jaar
Domein:	Massolino
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Langhe
Druivenras(sen):	Chardonnay