



# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barolo
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2009
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Serralunga d'Alba
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato carico
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Passa dal floreale molto intenso dei primi anni al caratteristico "goudron" dell'invecchiamento attraverso molteplici sentori sempre molto suggestivi
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	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