



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piemont)

Barolo Monprivato DOCG

Jahrgang	2018
Produzent	Mascarello Giuseppe
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Die Trauben für den Barolo Monprivato stammen aus einer nach Südwesten exponierten Einzellage in Castiglione Falletto. Traditionelle Maischegärung während 20 bis 25 Tagen im Edelstahltank. Anschliessende Reifung für 38 Monate in grossen Holzfässern aus slawonischer Eiche. Die Abfüllung erfolgt 4 Jahre nach der Ernte.

Unsere Degustationsnotiz

Der Barolo Monprivato imponiert mit einem glänzenden Granatrot. In der Nase extrem duftig. Florale Aromen wie Lavendel, Veilchen, Pfingstrose, Hagebutte und süsse rote Kirsche. Am Gaumen grandiose, fruchtige Frische mit toller Fülle - Eleganz pur! Extrem langer, herzhafter Abgang.

Mascarello Giuseppe

Das Weingut Mascarello Giuseppe e Figlio kann auf eine 150-jährige Tradition im Weinbau zurückblicken. Patron Mauro Mascarello gehört zur leider aussterbenden Spezies der Barolo-Traditionalisten. Er schert sich nicht darum, was der internationale Weinmodegeschmack befiehlt, sondern keltert aus dem Nebbiolo, was diese einzigartige Rebsorte hergibt: einen kräftigen, tanninreichen, tiefgründigen und fruchtsüissen Rotwein. Tadellose Rebpflege, lange Maischegärung und geduldiger Ausbau in grossen Fässern aus slowenischer Eiche, lautet das schlichte Rezept hierfür. Richtig berühmt wurde das Weingut durch einen herausragenden Barolo der Einzellage Monprivato in Castiglione Falletto. Die Familie Mascarello verfolgt eine strikte Qualitätsphilosophie: Die Rebstöcke werden ständig von Hand ausgedünnt, damit die hochwertigen Trauben nicht beeinträchtigt werden. Die Folge ist ein reduzierter Ertrag im Rebberg. Auch wenn sich die technischen Möglichkeiten im Laufe der Zeit weiterentwickelt haben, ist die Familie Mascarello ihrer Philosophie stets treu geblieben.



Passend zu

