



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

MASSOLINO, LANGHE CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Franco Massolino
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Langhe
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het wijnmaken bleef sindsdien in de familie met als huidige wijnmaker Franco Massolino. Het uithangbord van de familie is de productie van Barolo, de koning onder de Italiaanse wijnen gemaakt van de nebbiolo-druif. Daarnaast staat het wijnhuis ook bekend omwille van zijn erg mooie wijnen gemaakt van de barbera-druif.. Deze Langhe Chardonnay is het buitenbeentje op het domein maar wordt met de grootste zorg groot gebracht. Zijn strogele kleur verradt zijn krachtige inborst. Hij rijpt 6 maanden op barriques en 6 maanden op fles. Bij het uitschenken aan 10° in een mooi groot glas, merken we meteen de rijpe toetsen op in het glas. Naast de aroma's van onder andere ananas is er ook een mineralige toets. In de mond start de wijn vrij gul en zacht. De mineraliteit komt ook hier weer opzetten op het eind van de smaak. Meer info op www.massolino.it

Wijn & Gerecht:

Combineer aan 10° met een rijk visgerecht met saus. Warme kreeft, tarbot met een romig sausje en boschampignons, enz.

Bewaartijd:

3-5 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

MASSOLINO, LANGHE CHARDONNAY

<u>Producent :</u>	Franco Massolino
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Langhe
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het wijnmaken bleef sindsdien in de familie met als huidige wijnmaker Franco Massolino. Het uithangbord van de familie is de productie van Barolo, de koning onder de Italiaanse wijnen gemaakt van de nebbiolo-druif. Daarnaast staat het wijnhuis ook bekend omwille van zijn erg mooie wijnen gemaakt van de barbera-druif.. Deze Langhe Chardonnay is het buitenbeentje op het domein maar wordt met de grootste zorg groot gebracht. Zijn strogele kleur verradt zijn krachtige inborst. Hij rijpt 6 maanden op barriques en 6 maanden op fles. Bij het uitschenken aan 10° in een mooi groot glas, merken we meteen de rijpe toetsen op in het glas. Naast de aroma's van onder andere ananas is er ook een mineralige toets. In de mond start de wijn vrij gul en zacht. De mineraliteit komt ook hier weer opzetten op het eind van de smaak. Meer info op www.massolino.it

Wijn & Gerecht:

Combineer aan 10° met een rijk visgerecht met saus. Warme kreeft, tarbot met een romig sausje en boschampignons, enz.

Bewaartijd:

3-5 jaar