

LANGHE DOC NEBBIOLO

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Il Langhe DOC Nebbiolo rappresenta un'espressione immediata, piacevole e rotonda della varietà nebbiolo. Le uve utilizzate provengono da vigneti siti in diversi comuni delle Langhe.

Il Langhe DOC Nebbiolo Massolino è un buon modo per approcciare questo prestigioso vitigno, ma anche un vero piacere per chi, già esperto, ne cerca un'espressione equilibrata e autentica.

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo.

Vinificazione e invecchiamento: vino classico, prodotto con fermentazione e macerazione di media durata (circa 15 giorni). Invecchia in grandi botti di rovere di Slavonia per più di 1 anno e durante il suo ciclo produttivo si pone la massima attenzione a tutti i dettagli in grado di donare eleganza e morbidezza ad un Nebbiolo giovane.

Note: vino che sta fortemente crescendo in popolarità e stima su tutti i mercati grazie al suo equilibrio e al fascino dell'uva nebbiolo.

Alla vista: rosso granato con intensità variabile in relazione all'annata.

Al naso: delicato e gradevole, ha come note predominanti il lampone e la viola, con l'invecchiamento si impongono profumi secondari molto raffinati.

Al palato: vino elegante e completo, con un'accattivante armonia. È consigliabile scaraffarlo e berlo a temperatura di 18-20°C. Vino da tutto pasto, si esprime al meglio quando è abbinato a piatti ricchi e saporiti, dalle paste fresche condite con ricchi sughi di carne o verdura, a piatti di carni rosse, alla griglia o arrosto. Ottimo anche con i formaggi, da quelli a pasta molle a delicati erborinati.

