

# 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.

