

LANGHE DOC NEBBIOLO

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Una sorta di “barolino”. Il Langhe DOC Nebbiolo, che può essere considerato il “fratellino” del Barolo, è prodotto con uve che provengono da diversi comuni.

Il Langhe DOC Nebbiolo Massolino è un buon modo per avvicinarsi al vitigno, senza il timore reverenziale che si può provare nei confronti del Barolo. Fermentazione un po' più breve, poi un anno in grandi botti di rovere di Slavonia per sottolineare l'eleganza e la raffinatezza della varietà.

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

Vinificazione e invecchiamento: vino classico, prodotto con fermentazione e macerazione di media durata (8-10 giorni), simili a quelle del Barolo. 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: Una maggiore immediatezza e bevibilità, permettono di avvicinarsi a questo bicchiere senza il “timore reverenziale” che si è soliti riconoscere al Barolo.

Caratteristiche di degustazione

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 simili a quelli del Barolo.

Al palato: vino che grazie alla sua eleganza sopperisce alla minore struttura rispetto al fratello maggiore Barolo e si presenta completo e con un'accattivante armonia. È consigliabile caraffarlo 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.

