



Marcarini

Langhe Nebbiolo "Lasarin" DOC

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Dalle uve dei nostri vigneti più giovani di nebbiolo da Barolo e, soprattutto, dalle vigne di nebbiolo site a Neviglie produciamo questo splendido "Lasarin" che, alla nobiltà del suo lignaggio, unisce

piacevolezza, freschezza e facilità di beva.

La fermentazione, tradizionale, con macerazione del mosto a contatto delle bucce, si svolge per una decina di giorni ad una temperatura relativamente bassa. La maturazione e l'affinamento sono condotti in modo da non alterare la naturale freschezza e fragranza del vino.

Si presenta con un colore rosso rubino non troppo intenso, ma assai bello ed invitante. Profumo di notevole ampiezza, con ricordi di fiori e piccoli frutti di bosco. In bocca ha un sapore secco, equilibrato, armonico e vellutato accompagnato da una gradevole sensazione tannica, retaggio della nobiltà del vitigno Nebbiolo. Sottoposto ad un breve periodo di affinamento in bottiglia, assume toni morbidi e vellutati.

Anche se adatto da tutto pasto, il Langhe Nebbiolo "Lasarin" esalta in modo particolare primi piatti non molto salsati, grigliate, carni bianche e formaggi a pasta fresca.

Varietà: Nebbiolo.

Portinnesto: kober 5bb - 420A - SO4.

Densità impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: controspalliera con potatura 'a Guyot'.

Altitudine media: 300 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Terreno: a La Morra: calcareo, argilloso, con caratteristica prevalenza di magnesio.

a Neviglie: di medio impasto, a reazione sufficiente dotazione di sostanza organica.

Anni di impianto: 2000/2003/2015.

Ubicazione: Comuni di La Morra e di Neviglie.

Superficie complessiva: 2,5 ettari.

Allergeni: Contiene solfiti

