

## LANGHE NEBBIOLO DOC “LASARIN”



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.

Il suo bicchiere ideale è il calice ampio con stelo alto.

<b>Varietà:</b>	Nebbiolo.
<b>Portinnesto:</b>	kober 5bb - 420A - SO4.
<b>Densità impianto:</b>	4000 ceppi per ettaro.
<b>Forma di allevamento:</b>	controspalliera con potatura ‘a Guyot’.
<b>Altitudine media:</b>	300 mt. s.l.m.
<b>Esposizione:</b>	Sud, Sud-Ovest.
<b>Terreno:</b>	a La Morra: calcareo, argilloso, con caratteristica prevalenza di magnesio. a Neviglie: di medio impasto, a reazione sufficiente dotazione di sostanza organica.
<b>Anni di impianto:</b>	2000/2003/2015.
<b>Ubicazione:</b>	Comuni di La Morra e di Neviglie.
<b>Superficie complessiva:</b>	2,5 ettari.