

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.

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.