

Massolino Langhe Nebbiolo 2023



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Massolino
Appellation	Langhe DOC
Région	Piémont
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Encépagement	100% Nebbiolo
Vinification	Fermentation et macération durant jusqu'à 10 jours, très similaire à la manière utilisé pour faire le Barolo. Le vin est ensuite vieillit en barils de fût de chêne pour plus d'un an.
Sol	Calcaire
Production annuelle	Entre 15 000 et 30 000 Bouteilles dépendamment du Millésime.
Âge moyen des vignes	Jusqu'à 10 Ans
Ce qui le rend unique	Une expression élégante et accessible du Nebbiolo signée Azienda Agricola Massolino Vigna Rionda, maison historique de Serralunga d'Alba. Le vin allie fraîcheur et finesse, avec un profil plus raffiné et moins rustique que certaines versions du cépage. Les notes de framboise et de violette évoluent avec délicatesse, soutenues par une belle minéralité et une touche herbacée. L'élevage en chêne de Slavonie apporte structure et précision sans masquer le fruit. Une cuvée pure et équilibrée, qui exprime avec justesse son terroir.