

MARCHESE
DALMASSO

Il Piemonte ha una secolare storia vinicola che lo colloca tra le regioni di eccellenze del panorama enologico italiano. Un territorio unico che spazia dalle Langhe, dove nascono vini rinomati in tutto il mondo come Barolo e Barbaresco, massime espressioni di terroir unici e di una lunga tradizione enologica, ad aree ricche di storia come quelle in cui ritroviamo il Barbera d'Asti ed il Gavi, tesori enologici della regione.

Lasciarsi ammaliare dai vini del Piemonte significa immergersi in una storia di passione, dedizione e maestria artigianale.

La narrazione del brand "**Marchese Dalmasso**" trae ispirazione dalla grande tradizione vinicola del Piemonte, una terra ricca di storia e di legami profondi con l'arte della viticoltura.

"**Marchese Dalmasso**" affonda le sue radici nel cuore delle colline piemontesi, un territorio che da secoli custodisce l'arte della viticoltura e rappresenta un'eccellenza nel panorama vinicolo mondiale, evocando suggestioni di un passato intriso di passione, dedizione e innovazione.

Il nostro progetto enologico nasce dal desiderio di celebrare l'anima del Piemonte e la sua capacità di coniugare tradizione e modernità. Le colline piemontesi, con vigneti e suoli ricchi e variegati, hanno ispirato un racconto che unisce la bellezza senza tempo del territorio con l'impegno costante verso la qualità. Questo spirito si riflette in ogni bottiglia di "**Marchese Dalmasso**", pensata per offrire un'esperienza che esalti le peculiarità di un terroir unico.

Pur non essendo legato a una specifica famiglia storica, "**Marchese Dalmasso**" rappresenta un omaggio simbolico a quelle figure che, a partire dal Novecento, hanno contribuito a elevare il Piemonte come terra d'eccellenza enologica. Attraverso questo racconto, il brand celebra la connessione tra la terra e il calice, tra il passato e il presente, invitando a scoprire, con ogni sorso, la magia e l'autenticità di un patrimonio culturale e naturale unico.

"**Marchese Dalmasso**" è la nostra interpretazione dell'inestimabile patrimonio enologico locale, nata dal desiderio di portare la raffinatezza e l'autenticità del Piemonte nel mondo.

Il nostro progetto unisce tradizione e modernità, grazie alla partnership di filiera, con la quale abbiamo costruito una solida base produttiva che ci permette di garantire qualità ed eccellenza in ogni fase della produzione.

Grazie a questa partnership, infatti, abbiamo accesso ai conferimenti provenienti dai migliori vigneti dell'area, che riflettono la straordinaria diversità pedoclimatica del territorio.



Caratteristiche pedoclimatiche

I vigneti dai quali provengono le uve utilizzate per la produzione dei nostri vini sono immersi in un ecosistema naturale che contribuisce alla complessità e all'eleganza dei nostri vini.

Le colline piemontesi, riconosciute come patrimonio dell'UNESCO, offrono un microclima ideale per la viticoltura. I suoli ricchi di argille, calcare e marne conferiscono ai vini una struttura unica, mentre le escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono lo sviluppo di aromi intensi e una freschezza straordinaria.

La varietà dei suoli e il microclima unico del Piemonte rendono ogni vino "**Marchese Dalmasso**" un'esperienza distintiva. I terreni ricchi di minerali donano struttura e longevità, mentre il clima temperato con piogge ben distribuite crea le condizioni ideali per la maturazione delle uve. Questo equilibrio si riflette nei nostri vini, che combinano eleganza, freschezza e complessità.

Spirito di condivisione

Crediamo che il vino sia un veicolo di connessione e condivisione. La nostra missione è portare un pezzo del Piemonte nelle case e nei cuori delle persone, ovunque esse siano. Desideriamo creare vini che incarnano l'essenza del Piemonte, celebrando la tradizione, il passato e il futuro. Con ogni calice brindiamo alla vita, alla terra e all'amore per il vino. Con "**Marchese Dalmasso**" il nostro obiettivo è offrire un'esperienza che vada oltre il semplice degustare: vogliamo raccontare una storia di passione, dedizione e amore per il territorio.

Ogni bottiglia è quindi un omaggio sincero alla tradizione, alla terra e alla dedizione delle persone che unisce un passato glorioso a futuro di successo.

Siamo ambasciatori di una tradizione vinicola secolare che testimonia l'eccellenza del Piemonte. Raccontiamo esperienze, creando una connessione tra terra e calice, tra passato e presente, tra natura e savoir-faire.

Ogni vino "**Marchese Dalmasso**" nasce da uve attentamente selezionate, coltivate in vigneti con decenni di storia alle spalle, a testimonianza di un impegno costante per l'eccellenza.



Il Barolo DOCG “**Marchese Dalmasso**” rappresenta l'apice dell'**enologia piemontese**, un vino di straordinaria eleganza e complessità, conosciuto come il “**Re dei Vini**”. Prodotto con uve Nebbiolo in purezza, coltivate nei suggestivi paesaggi delle Langhe, questo vino incarna la storia, la tradizione e la maestria artigianale del territorio. Le vigne, radicate in profondità nei terreni argillosi e calcarei, beneficiano di suoli compatti e impermeabili, che donano ai grappoli una straordinaria concentrazione aromatica e un **perfetto equilibrio minerale, garanzia di longevità e finezza**.

Alla vista, il Barolo DOCG si distingue per il suo colore **granato intenso e brillante**, preludio della sua ricchezza e profondità. Al naso, si apre con un bouquet raffinato e complesso: profumi di **piccoli frutti rossi**, ciliegie sotto spirito e confettura si intrecciano con **note floreali di rosa appassita e violetta**.

Un'evoluzione di sfumature speziate, tra cui cannella, pepe nero e noce moscata, completa il quadro aromatico. Il lungo affinamento, che prevede tre anni di maturazione, di cui 18 mesi in legno, arricchisce il profilo con sentori terziari di vaniglia, cacao, tabacco e cuoio, regalando al vino una dimensione straordinaria.

In bocca, il Barolo DOCG si rivela armonico e pieno, con tannini setosi e ben strutturati che conferiscono carattere e persistenza. **La freschezza vivace e la complessità aromatica si bilanciano perfettamente**, culminando in un finale lungo e raffinato, capace di incantare il palato con la sua profondità e finezza.

Questo vino regale si presta a numerosi abbinamenti gastronomici, elevando piatti come arrostiti, brasati e selvaggina. È l'accompagnamento ideale per piatti impreziositi dal tartufo, così come per formaggi stagionati dalle note intense. Perfetto per celebrare occasioni speciali o come vino da meditazione, il Barolo DOCG esprime al meglio la sua grandezza se decantato e servito a una temperatura di 18-20°C, qualche ora dopo l'apertura.

Il Barolo DOCG “**Marchese Dalmasso**” non è solo un vino, ma un viaggio attraverso il cuore delle Langhe, una celebrazione del territorio e della dedizione di chi lo produce. È un'esperienza sensoriale che racconta la storia di una terra unica, invitando a scoprire la magia del Piemonte in ogni sorso.

- **Origine:** Piemonte - Langhe
- **Formato:** 0.75L
- **Bicchieri:** Borgogna, vino rosso



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Denominazione:	Barolo DOCG
Vitigno:	Nebbiolo 100 %
Area:	Zona del Barolo, Piemonte. Esposizione a sud-ovest ad altitudini comprese tra 250 e 400 metri. Terreno calcareo-argilloso.
Vigneto:	Guyot basso piemontese. Densità di impianto 4.000 - 4.500 viti/ha.
Vinificazione:	Botti di legno.
Caratteristiche Organolettiche:	Un vino monumentale, profondo ed etereo: profuma di rose appassite, viole, spezie fini, liquirizia, cuoio e sottobosco. Il sorso è austero e potente, con tannini avvolgenti e una struttura immensa che porta a un finale interminabile, nobile e aristocratico.
Abbinamenti Consigliati:	Perfetto con selvaggina, brasati, tartufo bianco. Piatti tipici: Tajarin al ragù, Brasato al Barolo, Finanziera.
Gradazione Alcolica:	14 %
Residuo Zuccherino:	0 g/L
Acidità:	5,1 g/L
Temperatura di Servizio:	18-20° C

Il Barbaresco DOCG “**Marchese Dalmasso**” è l’incarnazione dell’eleganza e della raffinatezza piemontese, un vino che narra la storia delle Langhe attraverso il **vitigno Nebbiolo**, coltivato su terreni calcarei che conferiscono al vino una personalità unica e inconfondibile. Considerato uno dei vini più aristocratici del Piemonte, il Barbaresco è apprezzato per la sua straordinaria capacità di invecchiamento, che gli permette di sviluppare complessità e profondità sorprendenti, raggiungendo il suo apice tra i 10 e i 15 anni.

Alla vista, il Barbaresco DOCG si presenta con un colore **rosso rubino** brillante che evolve verso sfumature granate con l’affinamento, rivelando la sua maturità e nobiltà.

Al naso, offre un bouquet ricco e intrigante: sentori di frutti rossi freschi, come lampone e ciliegia, si intrecciano con note floreali di geranio e sfumature speziate di pepe verde, cannella e un delicato tocco di noce moscata. Il profilo aromatico è ulteriormente **arricchito da eleganti accenni di nocciola tostata e cuoio**, che emergono con l’invecchiamento.

Al palato, il vino si distingue per la sua struttura piena e avvolgente. I tannini, vigorosi ma ben integrati, conferiscono al Barbaresco un carattere deciso, bilanciato da una freschezza vivace e una profondità che accompagna un finale lungo e persistente. Ogni sorso è un viaggio attraverso le colline delle Langhe, esprimendo **l’anima autentica del Nebbiolo e il suo legame indissolubile con il territorio**.

Questo vino è ideale per accompagnare piatti importanti e saporiti. Si abbina magnificamente a carni rosse brasate, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati, elevando ogni esperienza culinaria a un livello superiore. Perfetto per occasioni speciali o momenti di meditazione, il Barbaresco DOCG si consiglia di servirlo a una temperatura di **16-18°C**, preferibilmente dopo una leggera decantazione, per esaltarne la complessità aromatica.

Il Barbaresco DOCG “**Marchese Dalmasso**” non è solo un vino, ma una celebrazione della tradizione enologica piemontese e della maestria artigianale delle Langhe. Con il suo equilibrio tra potenza e finezza, questo Nebbiolo nobile cattura il cuore di chi lo degusta, regalando un’esperienza sensoriale unica e indimenticabile.

- **Origine:** Piemonte - Langhe
- **Formato:** 0.75L
- **Bicchieri:** Balloon, vino rosso



Barbaresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Denominazione: Barbaresco DOCG
Vitigno: Nebbiolo 100 %
Area: Le uve provengono dalla zona del Barbaresco del Piemonte. Esposizioni a sud-ovest ad altitudini comprese tra 180 e 400 metri. Terreno calcareo-argilloso.
Vigneto: Guyot basso piemontese. Densità di impianto 4.000 - 4.500 viti/ha.
Vinificazione: Botti di legno.

Caratteristiche Organolettiche: Un rosso elegante e raffinato, che intreccia profumi di frutti rossi maturi, viola, spezie dolci e note balsamiche. Al palato è armonico, setoso e complesso, con tannini fini e una persistenza lunga e avvolgente.

Abbinamenti Consigliati: Ideale con carni arrosto, risotti e formaggi stagionati. Piatti tipici: Risotto al Barbaresco, Agnolotti del plin, Bollito misto.

Gradazione Alcolica: 14 %
Residuo Zuccherino: 0 g/L
Acidità: 5,1 g/L
Temperatura di Servizio: 18-20° C

Il Barbera Piemonte DOC Appassimento “**Marchese Dalmasso**” rappresenta un’espressione raffinata dell’arte vinicola piemontese, dove la storica versatilità del vitigno Barbera incontra la ricchezza aromatica offerta dalla tecnica dell’**appassimento**.

Questa metodologia, solitamente associata a regioni diverse d’Italia, prevede l’essiccazione naturale delle uve per 5-6 settimane, intensificando aromi e zuccheri per creare un vino di straordinaria complessità e profondità.

Nel calice, si rivela con un colore rosso intenso, che evolve verso tonalità granato con il tempo. Il bouquet aromatico è un **viaggio sensoriale**: al primo impatto emergono sentori di ciliegia e prugna mature, seguiti da note avvolgenti di fichi secchi, marmellata e cioccolato fondente.

Delicate nuances di spezie dolci, vaniglia e liquirizia arricchiscono ulteriormente il profilo olfattivo, regalando un **carattere unico e intrigante**.

All’assaggio, colpisce per la morbidezza vellutata e la straordinaria armonia tra la dolcezza delle uve appassite e l’acidità tipica della Barbera. La struttura piena e avvolgente è sostenuta da tannini setosi e ben equilibrati, mentre il finale, lungo e persistente, rivela eleganti sfumature tostate, frutto di un affinamento in barrique che ne esalta la complessità e l’eleganza.

Questo vino si presta ad accompagnare piatti dal sapore intenso, come brasati, arrostiti e carni rosse alla griglia. È perfetto anche con selvaggina e formaggi stagionati, o per arricchire cene a base di piatti speziati. Per godere appieno delle sue qualità, si consiglia di servirlo a una temperatura di 16-18°C, lasciandolo decantare per qualche minuto.

Il Barbera Piemonte DOC Appassimento “**Marchese Dalmasso**” è un vero incontro tra **tradizione e innovazione**: un vino che celebra l’autenticità del Piemonte, reinterpretata con un tocco di **modernità, per regalare un’esperienza di degustazione ricca, avvolgente e indimenticabile**.

- **Origine:** Piemonte - Monferrato
- **Formato:** 0.75L
- **Bicchieri:** Borgogna, vino rosso



Piemonte

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA APPASSIMENTO

Denominazione: Piemonte DOC Barbera Appassimento

Vitigno: Barbera 100 %

Area: Alba, Castagnole Lanze, Costigliole d'Asti, Santo Stefano Belbo, Neive. **Altitudine:** 200/300 mt slm
Terreno: Argilloso - Calcereo

Vigneto: Guyot basso piemontese.
Densità di impianto 4.000 - 4.500 viti/ha.

Vinificazione: Botti di legno.

Caratteristiche Organolettiche: Un vino morbido e sensuale, nato dall'appassimento che concentra profumi di frutta rossa matura, amarena sotto spirito, spezie dolci e cacao. Il sorso è pieno, caldo, avvolgente, con tannini morbidi e un finale carezzevole e intenso.

Abbinamenti Consigliati: Perfetto con formaggi stagionati e carni in umido.
Tipici: Stracotto al Barbera, Agnolotti al sugo d'arrosto, Polenta concia.

Gradazione Alcolica: 14 %

Residuo Zuccherino: 12 g/L

Acidità: 6 g/L

Temperatura di Servizio: 16-18° C

La Barbera d'Asti DOCG Superiore “**Marchese Dalmasso**” è un'ode al Monferrato, terra di colline sinuose e antiche tradizioni vitivinicole.

Questo vino rappresenta una versione **moderna e raffinata del vitigno Barbera, unendo il carattere autentico** delle sue radici piemontesi a un processo di vinificazione e affinamento pensato per esaltarne la complessità e l'eleganza.

Prodotto con uve selezionate coltivate su terreni calcarei e argillosi, il vino beneficia di un affinamento di **14 mesi, di cui 6 trascorsi in legno**, dove sviluppa un profilo aromatico avvolgente e un equilibrio sorprendente. Questo periodo in botte non solo arrotonda i tannini, ma aggiunge un tocco di raffinatezza che si traduce in un'esperienza sensoriale unica.

Alla vista, si presenta con un colore **rosso rubino intenso**, vivacizzato da riflessi violacei che ne evidenziano la gioventù e vitalità. Il bouquet è ricco e stratificato: al naso emergono profumi di frutti rossi maturi, come amarena e mora, accompagnati da **delicate sfumature balsamiche e speziate**. Note di liquirizia, vaniglia e una leggera tostatura conferiscono profondità e complessità, invitando a una degustazione attenta e meditativa.

Al palato, il vino rivela tutta la sua intensità, avvolgendo con una morbidezza vellutata e una struttura robusta ma equilibrata. L'acidità vibrante, tipica della Barbera, è perfettamente bilanciata da tannini ben integrati e da un finale lungo e persistente, che lascia in bocca una sensazione di armonia e appagamento.

Questo vino è un compagno ideale per piatti ricchi e strutturati. Si abbina meravigliosamente con agnolotti del plin al sugo d'arrosto, carni brasate, bolliti misti e formaggi stagionati. La sua versatilità lo rende perfetto anche per accompagnare momenti conviviali, regalando un tocco di eleganza alla tavola.

Per apprezzarne al meglio le sfumature, si consiglia di servirlo a una temperatura di **16-18°C**, lasciandolo decantare per qualche minuto. La Barbera d'Asti DOCG Superiore “**Marchese Dalmasso**” è più di un vino: è un viaggio attraverso il Monferrato, una celebrazione di tradizioni antiche rivisitate con maestria moderna, capace di conquistare il palato con la sua personalità intensa e il suo fascino senza tempo.

- **Origine:** Piemonte - Monferrato
- **Formato:** 0.75L
- **Bicchieri:** Borgogna, vino rosso



Barbera d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE

Denominazione: Gavi DOCG

Vitigno: Cortese 100 %

Area: Le colline del Gavi in provincia di Alessandria, Piemonte meridionale.

Vigneto: Guyot piemontese Densità d'impianto 4.000-4.500 ceppi per ettaro. Esposizioni Est e Sud-Est ad altitudini tra 200 e 400 m s.l.m. Terreno argilloso tendente al calcareo

Vinificazione: Serbatoio in acciaio

Caratteristiche Organolettiche: Un bianco elegante e teso, che sprigiona profumi di fiori bianchi, agrumi, mandorla fresca e mineralità decisa. Il gusto è fresco, fine, sapido, con una lunga scia elegante e agrumata.

Abbinamenti Consigliati: Ideale con pesce, antipasti delicati, verdure. Tipici: Acciughe al verde, Insalata russa, Filetto di trota.

Gradazione Alcolica: 12 %

Residuo Zuccherino: 3 g/L

Acidità: 5,4 g/L

Temperatura di Servizio: 8-10°C

Il Gavi DOCG “**Marchese Dalmasso**” è l’essenza della **raffinatezza piemontese**, un vino bianco che cattura la purezza e l’eleganza delle colline di Gavi.

Prodotto esclusivamente con **uve Cortese**, varietà autoctona e nobile, questo vino rappresenta il connubio perfetto tra **tradizione e modernità**. Le vigne, adagate su terreni **calcareo-argillosi** arricchiti da pietre silicee, traggono beneficio da un microclima ideale che combina **freschezza e luminosità**, contribuendo a un profilo aromatico distintivo.

La vendemmia, accuratamente svolta a metà settembre, preserva l’integrità delle uve, che vengono successivamente **vinificate in acciaio a temperatura controllata** per esaltarne la freschezza e i profumi. Un breve affinamento in bottiglia ne perfeziona il carattere, mantenendo intatta la vivacità delle sue componenti aromatiche.

Alla vista, il Gavi DOCG si distingue per il suo **luminoso colore giallo paglierino con riflessi verdognoli**, che evocano freschezza e vitalità. Al naso, sprigiona un **bouquet armonioso e delicato**, con sentori di **fiori bianchi**, come **biancospino e acacia**, accompagnati da note di **agrumi, mela verde e pesca bianca**. Un leggero **accenno minerale** completa l’aroma, richiamando il suolo unico del territorio.

Al palato, questo vino si rivela **fresco e vibrante**, con una piacevole acidità che dona **equilibrio e struttura**. La **mineralità** tipica del Gavi si intreccia con una **morbida rotondità**, regalando una sensazione **avvolgente e un finale elegante e persistente**.

La sua versatilità lo rende un compagno perfetto per una vasta gamma di abbinamenti culinari, dai crostacei ai primi piatti a base di pesce, passando per carni **bianche delicate e formaggi freschi**.

Il Gavi DOCG è ideale da servire a una temperatura di **8-10°C**, momento in cui sprigiona al meglio il suo carattere distintivo. **Ogni calice invita a un viaggio attraverso le colline del Piemonte, celebrando una tradizione che combina artigianalità, passione e il fascino di una terra generosa**.

Elegante e fresco, con aromi di fiori bianchi, agrumi e un finale minerale che richiama i suoli calcarei del territorio, il Gavi DOCG “**Marchese Dalmasso**” non è solo un’interpretazione autentica del territorio ma anche un’esperienza sensoriale che incanta e sorprende per la sua semplicità sofisticata e il suo equilibrio senza tempo.

- **Origine:** Piemonte - Monferrato
- **Formato:** 0.75L
- **Bicchiere:** Tulipano, vino bianco



Gavi

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Denominazione:	Gavi DOCG
Vitigno:	Cortese 100 %
Area:	Le colline del Gavi in provincia di Alessandria, Piemonte meridionale.
Vigneto:	Guyot piemontese Densità d'impianto 4.000-4.500 ceppi per ettaro. Esposizioni Est e Sud-Est ad altitudini tra 200 e 400 m slm Terreno argilloso tendente al calcareo
Vinificazione:	Serbatoio in acciaio
Caratteristiche Organolettiche:	Un bianco elegante e teso, che sprigiona profumi di fiori bianchi, agrumi, mandorla fresca e mineralità decisa. Il gusto è fresco, fine, sapido, con una lunga scia elegante e agrumata.
Abbinamenti Consigliati:	Ideale con pesce, antipasti delicati, verdure. Tipici: Acciughe al verde, Insalata russa, Filetto di trota.
Gradazione Alcolica:	12 %
Residuo Zuccherino:	3 g/L
Acidità:	5,4 g/L
Temperatura di Servizio:	8-10°C

L'Alta Langa DOCG “**Marchese Dalmasso**” nasce sulle colline più elevate del Piemonte, dove il **vigneto incontra altitudine, esposizioni luminose e terreno marnoso-calcareo** che assicurano un equilibrio perfetto tra eleganza, finezza e tensione minerale. Qui, Pinot Nero e Chardonnay maturano lentamente grazie a un clima fresco e ventilato, che consente uno sviluppo aromatico graduale e una struttura ideale per lunghi affinamenti sui lieviti.

La produzione segue fedelmente la tradizione del **Metodo Classico**, con una seconda fermentazione in bottiglia e una sosta prolungata sui lieviti, che arricchisce il vino di complessità, cremosità e una firma aromatica inconfondibile. L'attenzione maniacale alla selezione delle uve e ai tempi di maturazione rende ogni bottiglia un'espressione autentica dell'Alta Langa, territorio oggi riconosciuto tra le grandi patrie delle bollicine italiane di alta gamma.

Alla vista, il vino si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, attraversato da un perlage estremamente fine e persistente, segno della lunga permanenza sulle fecce nobili. **Il bouquet è ampio e raffinato: si apre con aromi di agrumi canditi, mela renetta e fiori bianchi, cui seguono note più complesse di crosta di pane, burro chiarificato, mandorla, nocciola tostata e sfumature di miele d'acacia.**

In bocca è teso, profondo e vibrante: la freschezza verticale, tipica delle altitudini, si integra con una cremosità elegante e con un corpo strutturato ma armonico. L'effervescenza è fine e vellutata, capace di accompagnare il sorso verso un finale lungo, minerale, cesellato e di grande pulizia aromatica.

Perfetto per celebrare momenti importanti o come compagno di una cucina di mare raffinata, questo **Metodo Classico** si abbina magnificamente con ostriche, carpacci di pesce, crostacei, formaggi freschi, tartare e piatti tipici piemontesi a base di verdure o carni delicate. È un vino che incarna la verticalità e la purezza del territorio, unendo tradizione, rigore produttivo e completa espressione del terroir.

L'Alta Langa “**Marchese Dalmasso**” non è soltanto uno spumante: è una dichiarazione di stile, un tributo al Piemonte più autentico e alla sua vocazione per vini eleganti, longevi e profondi.

- **Origine:** Piemonte – Alta Langa
- **Formato:** 0.75L
- **Bicchieri:** Flûte Metodo Classico



Alta Langa

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRUT METODO CLASSICO

Denominazione: Alta Langa DOCG

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Caratteristiche Organolettiche: Uno spumante metodo classico di grande finezza, caratterizzato da profumi di crosta di pane, agrumi, mandorla e fiori bianchi. Il sorso è teso, fresco, cremoso, con bollicina finissima e un finale elegante e persistente.

Abbinamenti Consigliati: Perfetto come aperitivo o con piatti gourmet. Tipici: Vitello tonnato, Tomini freschi, Battuta di fassona.

Gradazione Alcolica: 12.5% vol.

Residuo Zuccherino: Brut

Temperatura di Servizio: 6–8 °C

Il Langhe Nebbiolo DOC rappresenta la versione più pura, **diretta e sincera del Nebbiolo piemontese, un vino che racchiude la poesia delle colline delle Langhe** con un approccio elegante, armonico e immediatamente seducente.

Le vigne si radicano in terreni compatti di marne calcareo-argillose, che consentono alle radici di penetrare in profondità, donando ai grappoli complessità aromatica, finezza tannica e una struttura equilibrata.

Il Nebbiolo destinato al Langhe è selezionato da **parcelle vocate**, dove esposizione, microclima e altitudine garantiscono maturazioni lente e regolari. Questo permette di preservare aromi floreali e fruttati, tipici del vitigno, insieme a una freschezza lineare e invitante. La lavorazione in cantina rispetta fedelmente le caratteristiche varietali: estrazioni delicate, affinamento calibrato e un approccio che esalti la bevibilità senza rinunciare alla profondità.

Nel calice il vino rivela un colore rosso rubino brillante, con riflessi granati che raccontano l'eleganza del Nebbiolo giovane. Al naso, il bouquet è ampio e fine: lampone, ribes rosso, ciliegia croccante e melagrana si intrecciano a petali di rosa, violetta e leggere note speziate di pepe rosa e liquirizia. Con l'ossigenazione emergono toni balsamici e nuances di erbe officinali.

In bocca il Langhe Nebbiolo è avvolgente, setoso e bilanciato: i tannini sono fini, già levigati ma presenti, mentre la freschezza accompagna il sorso con un ritmo vibrante. **L'equilibrio tra frutto, acidità e trama tannica rende il vino piacevole, elegante e sorprendentemente versatile a tavola.** Il finale è persistente, armonico e delicatamente speziato, con una chiusura di grande pulizia.

Perfetto con primi piatti piemontesi come tajarin, ravioli del plin e risotti, si abbina anche a carni bianche, arrostiti leggeri, salumi e formaggi semi-stagionati. È un vino ideale per chi desidera scoprire l'essenza del Nebbiolo senza la struttura monumentale dei grandi vini da lunga evoluzione.

Il Langhe Nebbiolo “**Marchese Dalmasso**” è un racconto di autenticità, di rispetto del territorio e di uno stile elegante, gentile e coinvolgente che celebra la tradizione enologica delle Langhe.

- **Origine:** Piemonte – Langhe
- **Formato:** 0.75L
- **Bicchieri:** Borgogna



Langhe

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

Denominazione: Langhe DOC

Vitigno: 100% Nebbiolo

Caratteristiche Organolettiche: Un rosso fine e profumato, segnato da note di frutti rossi, rosa, spezie leggere e tocchi minerali. In bocca è elegante, scorrevole, con tannini setosi e un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura.

Abbinamenti Consigliati: Ottimo con primi al tartufo, carni rosse, formaggi. Tipici: Tajarin al tartufo, Brasato, Polpette alla piemontese.

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Residuo Zuccherino: Secco

Temperatura di Servizio: 16–18 °C

Grazie