

LANGHE NASCETTA DEL COMUNE DI NOVELLO

Eccezionale e inaspettato!

La Nascetta è un vitigno aromatico a bacca bianca, autoctono del comune di Novello. Esaltare il territorio vinificando questa varietà antica, quasi perduta, è stata una sfida, che ci ha premiati con esperienze sensoriali nuove ed uniche.

CLASSIFICAZIONE:

Langhe Nascetta del Comune di Novello DOC.

UVE: 100% Nascetta.

ZONA DI ORIGINE

Prodotto da vigneti siti in Novello esposizione est-sud-est, suolo calcareo di origine tortoniana.

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a controspalliera, con potatura medio - corta alla Guyot; la densità media di impianto è di 5.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta mediante un diradamento dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta. La criomacerazione pellicolare dura circa 10 ore, in seguito la fermentazione viene condotta a temperatura controllata a circa 16 °C per 10gg. Il vino nuovo viene affinato in acciaio sulle fecce fini dei lieviti.

AFFINAMENTO

6 mesi sur lies. Batonnage 1 volta a settimana.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo brillante con riflessi verdi, sprigiona da subito l'impronta varietale con resina, ananas, zagare, frutta esotica, banana, miele, che si estendono anche al palato. L'acidità esalta al palato, gli agrumi verdi che nascondono una nota minerale garanzia di longevità e struttura, inusitata, per un bianco piemontese.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo, ottimo con piatti di pesce e crostacei.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 8/10 °C.

Invecchia proficuamente per 5 anni.

DATI ANALITICI

Alcool: 13%/vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco netto: 25 g/l

