

Langhe Nascetta DOC *Del Comune di Novello*



Bezeichnung: Langhe DOC Nascetta del Comune di Novello

Sonnenlage: Westen

Böden: sehr steil, formbar, schwer zu bewirtschaften und sehr lehmhaltig mit hohem Tuffanteil

Rebsorte: Nascetta 100%

Produktionsgebiet: Comune di Novello

Weinlese: Lese der Trauben von Hand im Weinberg.

Erntezeit: Ende September.

Vinifikation: Sanftpressung, Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur von 18–20 °C.

Gärungszeiten: Die Maische wird von den Beerenhäuten getrennt und zwecks Gärung in für 25–30 Tage im Stahltank belassen.

Gärtemperatur: wechselnd, maximal 20°C.

Reifung in der Kellerei: Der Wein verbleibt 5 Monate lang in Stahlfässern.

Flaschenreifung: 5 Monate.

Produktion in Flaschen: 4.500 zu 0,75 l.

Gastronomische Kombinationen: Weißwein, der sich ausgezeichnet als Aperitif eignet; ideal zu Fisch und Schalentieren.

Serviertemperatur: 10° - 12°

Alkoholgehalt: variabel von 12 bis 13% Vol, je nach Jahrgang.

Leuchtend gelbe Farbe mit grünen Akzenten; reiches Aroma mit Noten von Ananas, Orangenblüten, exotischen Früchten, Banane und Honig.