

Langhe Nascetta DOC Del Comune di Novello



Denominazione: Langhe DOC Nascetta del Comune di Novello

Esposizione solare: Ovest

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla con alta percentuale di tufo

Vitigno: Nascetta 100%

Area di produzione: Comune di Novello

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: fine settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°-20°C.

Tempi di fermentazione: il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in vasca di acciaio per 25-30 giorni.

Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 20° C.

Affinamento in cantina: il vino rimane in botti d'acciaio per 5 mesi.

Affinamento in bottiglia: 5 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 4.500 da 0.75 L,

Abbinamenti gastronomici: vino bianco eccellente per gli aperitivi; ottimo con piatti di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Gradazione alcolica: varia da 12 a 13% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore giallo brillante con riflessi verdi; olfatto ricco con sentori di ananas, zagare, frutta esotica, banana e miele.