

TERRE DEL BAROLO

LANGHE DOC NASCETTA

Vitigno: Nascetta

Zona di produzione: Novello e Alba

Suolo: marne sabbiose e argillose

Coltivazione del vigneto: contospalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: seconda/terza decade di settembre

Resa massima: 100 q/ha di uva

Vinificazione: pressatura dell'uva pigiata e diraspata in pressa pneumatica inertizzata. Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (16-18°C)

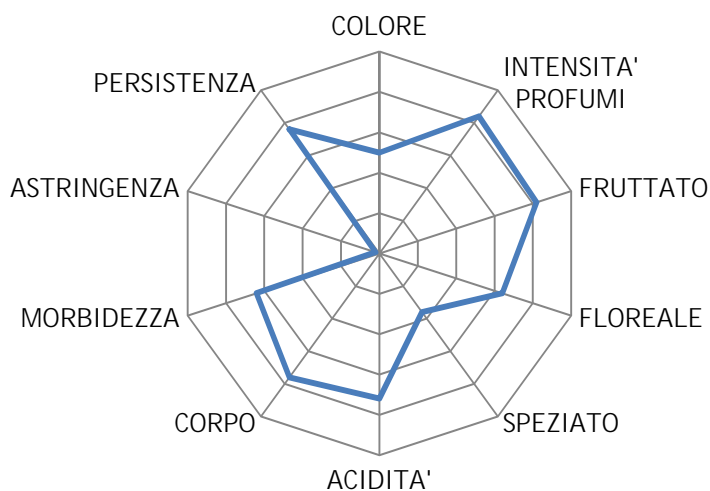
Affinamento: in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti con bâtonnages settimanali

Grado alcolico (minimo): 12,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 16 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 8/10 gradi

Conservazione: vino di media struttura con potenziale di invecchiamento di alcuni anni in bottiglia

Abbinamento cibo/vino: antipasti e primi piatti, specialità a base di pesce anche crudo, formaggi freschi

