

# TERRE DEL BAROLO



## LANGHE DOC NASCETTA 2016

**Vitigno:** Nascetta

**Zona di produzione:** Novello e Alba

**Suolo:** marne sabbiose e argillose

**Coltivazione del vigneto:** controspalliera 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.

Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (16-18°C)

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

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino

**Al naso:** di buona intensità, aromatico, floreale ed agrumato

**Al palato:** sapido e persistente

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Temperatura di degustazione:** 8/10 gradi

**Conservazione:** potenziale di affinamento di alcuni anni in bottiglia

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