



LANGHE DOC NASCETTA

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.