



CASA BARICALINO

WINERY AND OSPITALITY



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



Vitigno: Nascetta

Zona: Novello

Altitudine: 420 metri s.l.m

Allevamento: controspalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: controllata in inox a 18° per 4 giorni per poi finirla in legno.

Affinamento: 4 mesi in Barrique su feccia, batonnage quotidiano.

Gradazione: da 12,5% a 13,5% a seconda dell'annata.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: fiori di agrumi.

Gusto: semiaromatico con particolare sapidità e freschezza.



Associazione Produttori Nas-cëtta del comune di Novello

Sede: Piazza Marconi, 1 - 12060 Novello (CN) | info@nascettadinovello.com | nascettadinovello.com