

La Pergola



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



Vitigno: 100% Nascetta

Zona di coltivazione: Novello

Allevamento: controspalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: criomacerazione per 2 giorni circa;
fermentazione a temperatura controllata a 18°
per circa 12-15 giorni in autoclave.

Affinamento: circa 5/6 mesi in acciaio su fecce fini,
seguono 2 mesi in bottiglia.

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

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: esprime richiami floreali di fiori di acacia,
e tiglio, con note di miele e accenni di fieno maturo.

Gusto: al palato è fresco, sapido e di buona
persistenza.



Associazione Produttori Nas-cëtta del comune di Novello

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