

# 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](mailto:info@nascettadinovello.com) | [nascettadinovello.com](http://nascettadinovello.com)