



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



Vitigno: 100% Nascetta.

Zona di coltivazione: diversi vigneti del Comune di Novello

Allevamento: contropalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo. Fermentazione lenta e regolare in acciaio.

Affinamento: in acciaio per almeno 6 mesi su fecce fini prima dell'imbottigliamento in tarda primavera - estate.

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

Colore: giallo paglierino di buona intensità con piacevoli riflessi verdi e dorati.

Olfatto: complesso ed elegante, con lievi sentori di Moscato, soprattutto in gioventù; note di fiori, miele d'acacia, agrumi, erbe aromatiche.

Gusto: sapido e persistente al palato, con buona freschezza e struttura minerale.



Associazione Produttori Nas-cëtta del comune di Novello

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



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello Pasinot



Vitigno: 100% Nascetta.

Zona di coltivazione: Località Pasinotti – Comune di Novello

Allevamento: controspalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: da metà a fine settembre.

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo. Fermentazione lenta e regolare in acciaio.

Affinamento: in acciaio per 12 mesi su fecce fini e in bottiglia per 6 mesi.

Gradazione alcolica: da 12,5% a 14% a seconda dell'annata.

Colore: giallo paglierino di buona intensità con piacevoli riflessi dorati.

Olfatto: complesso con note di fiori, miele d'acacia, frutta esotica, agrumi, erbe aromatiche. A volte si colgono lievi sentori solforati.

Gusto: sapido, avvolgente e di ottima struttura e mineralità, garantisce sia di persistenza e personalità che di ottimo potenziale evolutivo.



Associazione Produttori Nas-cëtta del comune di Novello

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