



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



Vitigno: 100% Nascetta.

Zona di coltivazione: Novello - Ghercina

Allevamento: contropalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: vendemmia manuale, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: maturazione su fecce nobili per 5 mesi.

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

Colore: giallo intenso.

Olfatto: esplode in un susseguirsi di sentori vegetali. Spiccano i fiori d'acacia e la freschezza degli agrumi.

Gusto: gli aromi esotici di frutta si sposano con una buona mineralità che ne accentua la freschezza.

