



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



Vitigno: 100% Nascetta.

Zona: Vigna Belmonda - Novello.

Allevamento: contropalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: inizio ottobre.

Vinificazione: dopo una notte di macerazione inizia la fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni.

Affinamento: matura sopra i lieviti per circa 9 mesi con un batonage a settimana.

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

Colore: giallo paglierino intenso.

Olfatto: intenso, delicato con sentori di mela, agrumi, frutta esotica e floreali di miele di acacia.

Gusto: al palato il gusto è ricco di aromi con una spiccata acidità, un sapore dolce, caldo, armonico e persistente.



Associazione Produttori Nas-cëtta del comune di Novello

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