

# *Stra*



## Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



**Vitigno:** Nascetta

**Zona:** "Pallaretta" sottozona storica di Novello

**Allevamento:** controspalliera potata a Guyot.

**Epoca vendemmia:** fine settembre.

**Vinificazione:** macerazione per 3 giorni a contatto con le bucce, successiva torchiatura leggera e fermentazione del mosto in vasche di acciaio con temperatura controllata per circa 14 giorni.

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

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Olfatto:** sentori di fiori di campo e di acacia, miele e agrumi.

**Gusto:** si percepisce mineralità e sapidità, ma anche nettamente l'amarognolo del pompelmo rosa, della salvia e del rosmarino.



**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)