



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello "Giuana"



Vitigno: 100% Nascetta.

Zona di coltivazione: località Panerole - Novello

Allevamento: controspalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: l'uva, raccolta in cassette viene subito pressata ed il mosto ottenuto viene addizionato, dopo decantazione, di lieviti selezionati; la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata a 18° C per 8 - 10 giorni, a questo punto il vino viene sfecciato e lasciato riposare sui lieviti in acciaio per 6 mesi, facendo rimescolamenti periodici dei fondi.

Affinamento: 2 mesi in acciaio

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

Colore: giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli.

Olfatto: netto ampio con note di pompelmo, fiori bianchi, pesca e caramella.

Gusto: armonico sapido pieno con finale gradevole e persistente.



Associazione Produttori Nas-cëtta del comune di Novello

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