

AZIENDA AGRICOLA  
**PASSONE**  
MASSIMILIANO



## Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



**Vitigno:** Nascetta

**Zona:** Novello - Località Corini

**Epoca vendemmia:** fine settembre.

**Vinificazione:** inox. Macerazione per alcune ore in fase di pressatura.

**Affinamento:** sulle proprie fecce fini per oltre 90 giorni con sospensione delle stesce a intervalli regolari.

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

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

Brillante, limpido.

**Olfatto:** armonico e complesso che varia dalla freschezza floreale all'intensa frutta matura con note quasi balsamiche di erbe aromatiche.

**Gusto:** elegante e persistente gioca sull'equilibrio tra acidità, aromaticità e sapidità la buona struttura garantisce una piacevole lunghezza e pienezza, impreziosita da un finale molto bilanciato.



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)