

AZIENDA AGRICOLA

*Cogli l'Attimo*

POESIA IN BOTTIGLIA



## Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



**Vitigno:** 100% Nascetta.

**Zona di coltivazione:** Novello, Langhe

**Allevamento:** controspalliera potata a Guyot.

**Epoca vendemmia:** Da metà a fine settembre.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura delle uve, con utilizzo di ghiaccio secco per abbassare la temperatura e saturare la vasca d'acciaio. Macerazione del mosto a contatto con le uve bucce per almeno 24/36 ore.

Fermentazione in acciaio.

**Affinamento:** il vino rimane sulle fecce fini per 15/18 mesi in acciaio, con frequenti battonage. Segue periodo di ulteriore affinamento in bottiglia.

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

**Colore:** giallo paglierino brillante dai riflessi dorati.

**Olfatto:** esprime sentori complessi, con profumi floreali ed erbacei, come tiglio e camomilla, fiori di acacia e di arancio, erbe aromatiche e agrumi.

**Gusto:** al palato è intenso e gutoso, con ottima sapidità e mineralità. Un vino fresco e dinamico ma con un retrogusto lungo e persistente.



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)