



Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello



Vitigno: 100% Nascetta.

Zona di coltivazione: Novello - Località Bergera.

Allevamento: controspalliera potata a Guyot.

Epoca vendemmia: inizio/metà settembre

Vinificazione: in acciaio inox a bassa temperatura.

Affinamento: in acciaio con permanenza di 4 mesi sui propri lieviti

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

Colore: giallo paglierino

Olfatto: intenso e abbastanza complesso, prevalgono sentori di fiori bianchi, fruttati e agrumati.

Gusto: in bocca risuona "avvolgente", piacevolmente fresco e sapido con un finale leggermente ammandorlato.



Associazione Produttori Nas-cëtta del comune di Novello

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