

LANGHE NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO D.O.C.

VITIGNO:

Nas-cetta 100% certificata

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

RESA PER ETTARO:

52 q.li circa

EPOCA DI RACCOLTA:

1/10 settembre.

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione 24 hr con sistema tradizionale
Lieviti da invecchiamento a scopo strutturale.
Decantazione delle sostanze solide in sospensione per circa 14 ore
Fermentazione a temperatura di circa 16/18° C
Svinatura a fermentazione ultimata.

AFFINAMENTO:

Primo travaso dopo 40 giorni, stoccaggio in vasche inox AISI 316.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, aroma delicato e fine
Sapore salino, fresco e molto armonico, profilo aromatico con impronta di agrumi miele d'acacia e fiori.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto che si accompagna bene con pesce, carni crude ed antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

INVECCHIAMENTO:

Non e' previsto alcun tipo di invecchiamento.



Marenco

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA