

## LANGHE DOC NASCETTA



**VITIGNO:** Naschetta 100%

**TERRENO:** calcareo con marne sabbioso - argillose

**VIGNETI:** località Rivalta di La Morra

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 2012

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia nelle prime settimane di Ottobre e si attua una pigiatura soffice. Il pigiato viene subito pressato delicatamente e il succo chiarificato in maniera statica e senza l'utilizzo di chiarificanti. Il mosto fermenta poi per 15-20 giorni a 18-20 gradi centigradi per sviluppare e mantenere al meglio le note tipiche del vitigno.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene trasferito in vasca di acciaio e mantenuto a bassa temperatura, mai sopra i 15-16 gradi centigradi. Viene mantenuto in periodica agitazione per facilitare l'affinamento sulle fecce fini, fino alla fine dell'Inverno.

Viene imbottigliato all'inizio della primavera.

**GRADAZIONE ALCOOLICA:** 13% vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 2500 bottiglie

**COLORE:** giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** note di agrumi, pompelmo e pesca bianca che evolvono in fiori bianchi, frutti esotici, miele di acacia e timo.

**GUSTO:** in bocca la freschezza inonda il palato e persiste grazie al tappeto sapido che, insieme alla frutta secca, sono artefici di una piacevole sensazione succosa e serica.

**ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:** si accompagna bene ad antipasti freddi a base di verdure, formaggi freschi, primi piatti a base di pesce crudo, crostacei e carni bianche. La

temperatura di servizio consigliata è fra i 10 ° Ce i 12°C.