



I NOSTRI BIANCHI

Langhe D.O.C Nas-ce'tta del Comune di Novello

Vitigno: 100% Nascetta

Zona di produzione: Novello

Tipo di allevamento: GUYOT con circa Otto gemme per pianta

Terreno: strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla.

Altitudine: 420mt.s.l.m

Raccolto: metà settembre

Vinificazione: pigiatura e diraspatura dell'uva con immediate separazione del mosto dalla buccia, segue soffice spremitura, stabilizzazione del mosto per due giorni a Zero Gradi.

Fermentazione: con lieviti selezionati e naturali a temperatura controllata 18°, per Due giorni, per poi continuare e terminare la fermentazione in Barrique, per riposare sulle Fecce Nobili per Quattro mesi e batonnage quotidiano

Caratteristiche organolettiche: colore GIALLO paglierino, con riflessi verdognoli

Olfatto: floreale. Fiori di agrumi, banana

Gradazione alcolica: 12,5% a 14,00% a seconda dell'annata.

Gusto: semiaromatico con particolare sapidità e freschezza

Coltivazione:

LOTTA INTEGRATA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

