

# LANGHE NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO “GIUANA”

## **Processo produttivo**

L'uva, raccolta in cassette viene subito pressata ed il mosto ottenuto viene addizionato, dopo decantazione, di lieviti selezionati; la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata a 18° C per 8 – 10 giorni, a questo punto il vino viene sfecciato e lasciato riposare sui lieviti in acciaio per 6 mesi, facendo rimescolamenti periodici dei fondi. In aprile, dopo filtrazione, il vino viene imbottigliato.

## **Degustazione**

Colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli.

Olfatto netto ampio con note di pompelmo, fiori bianchi, pesca e caramella.

Gusto armonico sapido pieno con finale gradevole e persistente.

## **Commento**

Vino bianco importante longevo che si abbina bene ai piatti di pesce ma anche agli antipasti piemontesi; ottimo come aperitivo.