Nas-Cëtta del Comune di Novello

DOC

La Nas-cëtta è per noi un modo per sperimentare un vitigno antico e affascinante, riscoperto a fine anni Novanta, capace di regalare un vino dalla personalità sorprendente, sempre più apprezzato.

Denominazione: Langhe Nas-Cëtta del Comune di Novello D.O.C.

Vigneti: Nel comune di Novello

Varietà: 100% Nas-Cëtta

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Terreno: Argilloso

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione tre giorni del mosto in contatto con le bucce, successivamente pressatura leggera e successiva fermentazione del mosto in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 12 giorni. Dopo un primo travaso rimane in affinamento per circa 6 mesi. In tarda primavera viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è giallo paglierino, ha riflessi dorati. Il profumo ricorda l'acacia, erbe aromatiche e agrumi. Al gusto è minerale e sapido, persistente con aroma di pompelmo rosa e frutta esotica.

Stra

Azienda Agricola Stra

Loc. Ciocchini 5 - 12060 Novello (CN) - Italy
Tel. +39 0173 731214 - info@aziendaagricolastra.it - www.aziendaagricolastra.it