



SOLO BIANCO

I GRANDI VINI BIANCHI DEL PIEMONTE

NASCETTA

Vitigno un tempo diffuso nell'Albese e segnalata fino a Mondovì, la Nascetta (o Nas-cètta) è oggi presente in un areale alquanto ristretto, con area di elezione nel comune di Novello, per la cui zona è previsto nel disciplinare del Langhe una apposita sottozona. Dagli anni '90, grazie all'impegno di produttori della zona, ed alla sperimentazione sulla sua vinificazione in purezza, vengono realizzati nuovi impianti dando via alla attuale produzione

ATTITUDINI CULTURALI

La Nascetta ha vigoria media o medio-elevata, con buon equilibrio vegeto-produttivo. Ha germogliamento precoce, e produttività abbastanza elevata e costante. Particolarmente sensibile ai marciumi, per via del grappolo compatto e della buccia sottile dell'acino.

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Le uve di Nascetta erano note in passato come dal sapore squisito e di eccellenti attitudini enologiche. L'avvio della vinificazione in purezza ha confermato queste caratteristiche dando origine a vini ben strutturati e di giusta acidità.

Si presta inoltre all'affinamento in legno

I VINI

LANGHE DOC NASCETTA
(o Nas-cètta) DEL
COMUNE DI NOVELLO

LANGHE DOC NASCETTA

LA FOGLIA



IL GRAPPOLO



CARATTERI ORGANOLETTICI



giallo paglierino anche leggermente carico, con eventuali riflessi verdognoli.



profumo mediamente aromatico, fruttato, delicato e fresco con eventuali sentori di agrumi, fiori di acacia e legno



elegante, armonico, di buona struttura, con eventuale retrogusto amarognolo, caratteristico

