



→ **Zona di coltivazione:**  
Langhe

---

→ **Uve:**  
100% Nascetta

---

→ **Vinificazione:**  
breve macerazione a freddo  
seguita da pressatura soffice

---

→ **Affinamento:**  
6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

---

→ **Temperatura di servizio:**  
10/12 °C

# LANGHE DOC NASCETTA 2021

La fama delle colline di Langa è legata alla produzione dei grandi rossi, ma negli ultimi decenni anche i vini bianchi si sono ritagliati una posizione di rilievo nel panorama enologico.

La Nascetta, vitigno storicamente coltivato nel Comune di Novello, era quasi completamente scomparsa e solo la tenacia di alcuni produttori ha permesso di salvarla e tornare alla vinificazione di quest'uva in purezza.

Ha trama odorosa elegante. A fresche note fruttate, vegetali e agrumate s'intreccia un sentore di miele, che si fonde a sensazioni più sulfuree, da cui deriva un profumo complesso e piacevole.

In bocca è intenso e ha buona struttura e persistenza. Un vino delicato, armonico e lievemente acido, con un tocco minerale.

Amabile in gioventù, non fa difetto di un ottimo potenziale di affinamento.