

### LANGHE D.O.C. NASCETTA

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

**Tipo di Vino:** si tratta di un bianco aromatico dotato di profumi fruttati di fiori bianchi come mela e pera, molto pulito, di buon corpo e perfettamente equilibrato. Un'ottima occasione per assaggiare un bianco un pò diverso.

**Vitigno:** 100% Nascetta.

**Vinificazione:** breve macerazione a freddo seguita da pressatura soffice, l'affinamento avviene 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**Tenore Alcolico:** 13% - 13,5%Vol

**Degustazione:** 10° - 12°C.

**Abbinamenti:** Dati i bei profumi si abbina perfettamente con aperitivi, molluschi, crostacei, carni crude e prosciutto crudo.

### LANGHE D.O.C. NASCETTA

Nascetta, a historic vine grown in the Langa, had almost completely disappeared and only the tenacity of a few producers made it possible to save it and return to the vinification of this grape alone.

**Wine:** it is an aromatic white with fruity aromas of white flowers such as apple and pear, very clean, full-bodied and perfectly balanced. An excellent opportunity to taste a slightly different white.

**Varietal:** 100% Nascetta.

**Winemaking:** short cold maceration followed by soft pressing, the refinement takes place for 6 months in steel and 3 months in the bottle.

**Alcohol content:** 13% - 13,5%Vol

**Serving temperature:** 10° - 12°C.

**Food and wine pairing:** given the beautiful aromas, it goes perfectly with aperitifs, molluscs, crustaceans, raw meats and raw ham.

