



ACQUISTATO IL

Langhe DOC Nascetta 2022

2022

Fresco e fruttato



Questo interessante vino bianco nasce da una lavorazione in purezza di uve Nascetta. Un vitigno raro e tipico proprio di Novello, in provincia di Cuneo. Molto popolare alla fine del 1800, fu poi abbandonata per lungo tempo e riscoperta solo circa 10 anni fa. Oggi in totale sono circa 10 gli ettari vitati con questa varietà. Il vigneto di casa Ellena da cui provengono le uve usate per produrre questo vino si chiama Paradiso. Un bel appezzamento impiantato nel 2007, con una corretta esposizione verso Ovest. Qui le uve raggiungono la piena maturazione nella prima metà di settembre. Dopo la raccolta, le uve vengono lasciate in macerazione a freddo per 80 - 100 ore, e subito dopo vengono pressate e inviate alla vasca di fermentazione, sempre in acciaio. Al termine di questa lavorazione, il vino matura sulle proprie fecce per circa 6 - 9 mesi, acquisendo così una maggiore complessità e piacevolezza. Fresco e fruttato, questo bianco piemontese è ideale come aperitivo ma sa accompagnare con soddisfazione anche piatti vegetariani o la classica omelette al formaggio.

Siamo nel comune di La Morra. Uno di quei luoghi che nella mente di ogni buon appassionato di vino fa rima con Barolo. La proprietà si estende su circa 15 ettari, di cui 7 coltivati a vigneto, 6 a nocciolo e 2 destinati a bosco. Fondata da Francesco e Giovanni Ellena, l'attuale azienda agricola deriva da un originario fondo acquistato nel 1966, dopo aver lavorato per anni come mezzadri in diverse cascine di La Morra. Per molti anni l'azienda ha fatto parte di una cooperativa agricola, ma il sogno di ritornare a vinificare le proprie uve, non si è mai spento nei membri della famiglia. Così, con la vendemmia 2009, dopo aver ristrutturato parte della storica cascina e la cantina ottocentesca per l'affinamento dei Baroli, la famiglia Ellena è tornata a vinificare in proprio. Oggi tre generazioni lavorano fianco a fianco, intrecciando tradizioni antiche e innovazione.

La Vigna	
Terreno	Calcareo e argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nascetta
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione prefermentativa i 3 giorni, pressatura soffice, fermentazione con lieviti indigeni a 15 °C per 10 giorni; affinamento sulle fecce fini per 12 mesi e riposo in bottiglia per 3 mesi.
Sensazioni	Presenta un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso è fine ed elegante, offre sentori di fiori di campo ed erbe aromatiche, di agrumi e di frutti esotici. In bocca è sapida e minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821