ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Nas-Cëtta 2022 2022

La "chicca" enologica piemontese

Piccola "chicca" enologica piemontese. La nascetta, o "nas-cëtta", è un vitigno autoctono della zona di Novello, proprio il comune dove ha sede la cantina Sansilvestro. Vitigno a lungo dimenticato, a causa delle difficoltà in campagna e della scarsa produzione, fu riscoperto a partire dagli anni 90, grazie all'impegno di un gruppo di viticoltori di Novello che ebbero la possibilità di assaggiarne antiche bottiglie. Nel 2010, poi, venne riconosciuta la nuova denominazione "Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello". Bianco ottenuto da uve che provengono dagli appezzamenti aziendali sulle rive del lago Ghercina, questo bianco affina a lungo, oltre 5 mesi, sui propri lieviti, acquisendo corpo e struttura. Nel bicchiere si presenta di color giallo intenso. Al naso è un'esplosione di sentori vegetali e floreali. Spiccano i fiori d'acacia e perfino la freschezza degli agrumi. In bocca, poi, gli aromi esotici di frutta si sposano con una buona mineralità che ne accentua la freschezza. Ottimo come aperitivo, si presta bene ad accompagnare antipasti freschi a base di verdure. Ma anche carne cruda battuta al coltello, pesce crudo e crostacei. Ottimo con il sushi.

La cantina Sansilvestro si trova a Novello, nel cuore della Langa del Barolo. Una bella storia, quella di Giovanni Sartirano che nel 1871 inizia la sua attività nel mondo del vino. A distanza di oltre un secolo, Paolo e Guido portano avanti con sapienza e rispetto le tradizioni di famiglia. Rappresentano ormai la quarta generazione al timone. Quella di Sansilvestro è una storia fatta di investimenti rivolti al futuro, con un occhio sempre attento a non perdere di vista gli insegnamenti degli avi. Del resto l'azienda si identifica profondamente con il territorio piemontese. Si lavorano i vitigni della tradizione, come Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Grignolino, Arneis, Cortese e Moscato. Ma si è anche scelto di investire nella valorizzazione di vitigni autoctoni riscoperti di recente, come la Favorita e la Nascetta di Novello. Oggi, grazie alla stretta collaborazione con vignaioli conferitori, Sansilvestro è in grado di offrire una gamma di vini che tocca tutte le aree dell'eccellenza viticola piemontese, da Gavi a Barbaresco passando per l'astigiano e Barolo.

La Vigna

Terreno	Marna con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nascetta 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Affinamento sui lieviti nobili per almeno 5 mesi
Sensazioni	Nel bicchiere il vino si presenta di color giallo intenso, al naso esplode in un susseguirsi di sentori vegetali. Spiccano i fiori d'acacia e la freschezza degli agrumi. In bocca gli aromi esotici di frutta si sposano con una buona mineralità che ne accentua la freschezza.

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