

LANGHE NASCETTA DEL COMUNE DI NOVELLO DOC “ANAS-CËTTA”



Superficie: 2 HA

Vitigno: Nascetta (Vitigno autotoctono di Novello a bacca bianca)

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 350 metri s.l.m

Bottiglie prodotte in media: 10000 / 12000

Epoca vendemmia: fine settembre

Vinificazione: stabulazione a freddo del mosto, fermentazione per il 70% in acciaio e per il restante 30% in botti di rovere di Slavonia da 15 HL.

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 30% affinamento in botti di rovere di Slavonia da 15 HL per ca. 4 mesi

Permanenza sui lieviti: 180 giorni

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

La Anas-Cëtta presenta un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso è fine ed elegante, di buona intensità; offre sentori complessi e persistenti di fiori di campo ed erbe aromatiche, di agrumi e di frutti esotici. In bocca stupisce la piacevolezza di beva, la sapidità e la mineralità che rinfrescano il sorso e proseguono lungamente nel finale, con note di miele di acacia, salvia e il rosmarino.

Suggerimento: Piacevole e di struttura equilibrata, si accompagna ai piatti a base di verdure, di carni bianche, di pesce e ai formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Note

La Anas-Cëtta è un vino storico del comune di Novello. Dalla prima micro-produzione risalente al 1994, la cantina Elvio Cagno, con costanza e grande amore per la terra di Langa, l'ha restituita, dai ricordi degli anziani di Novello, ai giovani del terzo millennio. Già citato nella seconda metà dell'Ottocento sulle cronache vitivinicole del tempo, si presenta come un vino bianco di probabile origine locale, la cui sapidità riporta ai grandi vitigni degli ambienti caldi, come il Vermentino.