



## Langhe Nascetta del Comune di Novello DOC “Anas-Cëtta”

**Anbaufläche:** 2 Hektar

**Rebsorte:** Nascetta (autochthone weiße Rebsorte aus Novello)

**Bepflanzungsdichte:** 4000 Reben pro Hektar

**Erziehungssystem:** am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 350 m ü.d.M.

**Lesezeit:** Ende September

**Weinbereitung:** in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen

**Ausbau:** 6 Monate in Edelstahl

**Verweilzeit auf den Hefen:** 180 Tage

**Flaschenreife:** 3 Monate

### Sensorisches Profil

Der Anas-Cëtta präsentiert sich in einem leuchtenden Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. In der Nase ist er fein und elegant, von guter Intensität und offenbart komplexe Noten von Wiesenblumen und aromatischen Kräutern, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Der Geschmack erinnert an Akazienhonig, Salbei und Rosmarin.

**Empfehlungen:** Angenehm, warm und von ausgewogener Struktur begleitet dieser Wein Gemüsegerichte, weißes Fleisch, Fisch und frischen Käse.

**Serviertemperatur:** 10 – 12°C.

### Anmerkungen

Der Anas-Cëtta ist ein historischer Wein der Gemeinde Novello. Von der anfangs sehr kleinen Produktion an, die auf 1994 zurückgeht, hat die Kellerei Cognò mit Ausdauer und großer Hingabe zum Gebiet der Langa im Laufe der Jahre diesen Wein aus den Erinnerungen der älteren Dorfbewohner für die zukünftigen Generationen des dritten Jahrtausends wieder ins Leben zurückgerufen. Dieser Wein, der bereits in der zweiten Hälfte des 10. Jahrhunderts in den damaligen Weinbaudokumenten erwähnt wurde, präsentiert sich als Weißwein von mediterraner Herkunft, dessen mineralische Noten an die großen Rebsorten der wärmeren Gegenden, wie die Vermentino-Rebe, erinnern (einige Weinkundestudien führen den Ursprung sogar auf diese Sorte zurück).