

Le strette



NASCETTA®

LANGHE DOC 2024

NAS-CÈTTA DEL COMUNE DI NOVELLO

Les collines de production du Nascetta sont situées sur le versant sud de la commune de Novello, à quelques mètres de l'aire de production de Barolo DOCG.

Le Strette souhaite mettre en lumière la capacité de Nascetta à produire, notamment dans certaines conditions de sol et de microclimat, des vins plus complexes et structurés, dotés d'un excellent potentiel de garde, qui peuvent dépasser **15 ans**. Nascetta est un cépage autochtone rare, produit en quantités limitées par un petit group des vigneron de Novello. Super longue et complexe en bouche avec un profile aromatique extraordinaire.

Altitude : 350–420 m

Sol : Marnes calcaires à texture moyennement sableuse, assez meuble, également idéal pour le Nebbiolo.

Densité de plantation : 4 500 plantes/hectare

Système de Soutien : Espalier avec taille Guyot simple

Années de plantation : 1948, 1983, 2009, 2014, 2016.

Vinification & Elevage

Foulage et égrappage

Macération pré fermentaire à froid et pressurage doux

Fermentation lente et régulière en cuves inox à 18 °C

Élevage sur lies fines pendant au moins **8 mois** avant la mise en bouteille

Élevage en bouteille pendant au moins 6 mois avant la commercialisation

Cépage : Nascetta (prononcé Nas-cètta à Novello)

Alcool: 13%

Acidité Totale: 5,2 Gr.-Lit

Extrait Sec: 23.5 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: Gr.-Lit 0,37



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0031 – Prix Reg: \$39

Prix CDV **\$37**

Arrivée prévue: avril

Blanc Piemonte