

Le strette

PASINOT®

LANGHE DOC

NAS-CÈTTA DEL COMUNE DI NOVELLO

La colline Pasinot est située sur le versant sud de la commune de Novello, à quelques mètres de l'aire de production de Barolo DOCG.

Sur cette colline se niche un petit vignoble de Nas-cëtta, planté en 1948 : le plus ancien encore en production. Un projet ambitieux pour honorer et promouvoir le berceau de Nas-cëtta.

Avec Pasinot 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, pour Pasinot, dépasse **20 ans**. Nascetta est un cépage autochtone rare, produit en quantités limitées par un petit group des vignerons de Novello. Super longue et complexe en bouche avec un profile aromatique extraordinaire, il exprime avec élégance l'esprit du terroir.

Altitude : 330–360 m

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

Densité de plantation : 5 000 plantes/hectare

Système de Soutien : Espalier avec taille Guyot simple

Années de plantation : 1948–2016. La parcelle comprend un vignoble de collection composé d'environ 750 plantes issus de la sélection et de la multiplication de 29 vieux plants sains, identifiés dans trois vignobles différents de Novello (dont le plus ancien, Pasinot, datant de 1948).

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 **12 mois** avant la mise en bouteille

Élevage en bouteille pendant au moins 6 mois avant la commercialisation

Cépage : Nascetta (prononcé Nas-cëtta à Novello)

Alcool: 13,5%

Acidité Totale: 5,2 Gr.-Lit

Extrait Sec: 25 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: Gr.-Lit 0,4



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0030 – Prix Reg: \$49

Prix CDV **\$47**

Arrivée prévue: mai

Blanc Piemonte