



**RIVETTO**

# Langhe DOC Nascetta Borea



## **VITIGNO**

Nascetta 100%. Vitigno semiaromatico autoctono di Langa, con ottime potenzialità d'invecchiamento, i testi antichi lo accostano ai grandi vini del Reno

## **COMUNE**

Sinio

## **ALTITUDINE**

400 metri

## **ESPOSIZIONE**

Nord

## **TERRENO**

sabbioso-calcareo a reazione sub alcalina.

## **IN VIGNA**

Vendemmia manuale. In alcune annate vendemmiamo in tempi diversi, seguendo la maturazione dell'uva.

## **IN CANTINA**

macerazione a freddo con le bucce per 72 ore, successiva pressatura. Fermentazione a temperatura controllata 17°C. Fermentazione malolattica non avvenuta.

## **LIEVITI**

Aggiunta lieviti selezionati

## **CHIARIFICA**

Bentonite

## **CARATTERISTICHE**

Color giallo oro, fruttato al naso con sentori esotici e finale in miele. In bocca è fresco, minerale, dalla buona acidità che dona longevità all'indigeno delle Langhe

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8° C

## **ABBINAMENTI**

Gamberi delicati con agrumi, capesante con verdure, crostacei, ostriche, risotto primavera