



→ **Zona di coltivazione:**
Monforte

→ **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420-450 m

→ **Uve:**
100% Nascetta

→ **Vinificazione:**
breve macerazione a freddo
seguita da pressatura soffice

→ **Affinamento:**
6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

→ **Temperatura di servizio:**
10/12 °C

LANGHE DOC NASCETTA 2018

La fama delle colline di Langa è legata alla produzione dei grandi rossi, ma negli ultimi decenni anche i vini bianchi si sono ritagliati una posizione di rilievo nel panorama enologico.

La Nascetta, vitigno storicamente coltivato nel Comune di Novello, era quasi completamente scomparso e solo la tenacia di alcuni produttori ha permesso di salvarlo e riportarlo alla dignità della vinificazione in monovitigno.

Il forte legame con il territorio fa da filo conduttore nella produzione dei vini de L'Astemia Pentita.

Ha trama odorosa elegante e piacevole. Alle fresche note floreali s'intrecciano il profumo di erba appena tagliata e sensazioni sulfuree, che contribuiscono alla complessità olfattiva.

In bocca ha buona struttura e persistenza. Un vino delicato, armonico e lievemente acido, con un tocco sapido che lo rende quasi salato.

In gioventù è assai godibile, ma non gli manca un ottimo potenziale di affinamento.



91 PUNTI