

Langhe Nas-cetta del comune di Novello "Giuvana"

Processo produttivo

L'uva, raccolta in cassette viene subito pressata ed il mosto ottenuto viene addizionato, dopo decantazione, di lieviti selezionati; la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata a 18° C per 8 – 10 giorni, a questo punto il vino viene sfecciato e lasciato riposare sui lieviti in acciaio per 6 mesi, facendo rimescolamenti periodici dei fondi. In aprile, dopo filtrazione, il vino viene imbottigliato.

Degustazione

Colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli.
Olfatto netto ampio con note di pompelmo, fiori bianchi, pesca e caramella.
Gusto armonico sapido pieno con finale gradevole e persistente.

Commento

Vino bianco importante longevo che si abbina bene ai piatti di pesce ma anche agli antipasti piemontesi; ottimo come aperitivo.



AZIENDA AGRICOLA VIETTO

Cantina e uffici: Località Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

www.vietto.it