

## Langhe Nas-cetta del comune di Novello "Giwana"

### 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](http://www.vietto.it)