

Langhe Nas-cetta del comune di Novello "Giwana"

Herstellungsprozess

Die Weinlese erfolgt in Kisten, danach werden die Weinreben sofort gepresst und dem entstandenen Most werden nach der Klärung ausgewählte Hefesorten hinzugefügt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei einer konstanten Temperatur von 18°C über einen Zeitraum von 8-10 Tagen, danach erfolgen der Abstich des Weins und eine 6-monatige Reifung unter der Zufuhr von Hefe inahltanks. Das Geläger wird dabei regelmäßig gemischt. Nach einer Filtration wird der Wein im April abgefüllt.

Verkostung

Strohgelb mit grünlichen Schimmern.
Reintöniger Duft mit Aromen von Grapefruit, weißen Blüten, Pfirsich und Süßigkeiten.
Harmonischer, vollmundiger Wein mit einem angenehmen und lang anhaltenden Abgang.

Anmerkung

Wein mittleren Körpers, der gut zu Fischgerichten, aber auch Antipasti aus dem Piemont passt. Bestens geeignet als Aperitif.



WEINBAUBETRIEB VIETTO

Weinkeller und Büros: Ortsteil Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

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

www.vietto.it