

Dario e Stefania Stroppiana



Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri

LANGHE DOC NASCETTA

VITIGNO: Nascetta 100%

TERRENO: calcareo con marne sabbioso - argillose

VIGNETI: località Rivalta di La Morra

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 2012

RESA PER ETTARO: 80 quintali

VINIFICAZIONE: si vendemmia nelle prime settimane di Ottobre e si attua una pigiatura soffice. Il pigiato viene subito pressato delicatamente e il succo chiarificato in maniera statica e senza l'utilizzo di chiarificanti. Il mosto fermenta poi per 15-20 giorni a 18-20 gradi centigradi per sviluppare e mantenere al meglio le note tipiche del vitigno.

AFFINAMENTO: a fine fermentazione il vino viene trasferito in vasca di acciaio e mantenuto a bassa temperatura, mai sopra i 15-16 gradi centigradi. Viene mantenuto in periodica agitazione per facilitare l'affinamento sulle fecce fini, fino alla fine dell'Inverno.

Viene imbottigliato all'inizio della primavera.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13% vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 2500 bottiglie

COLORE: giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

PROFUMO: note di agrumi, pompelmo e pesca bianca che evolvono in fiori bianchi, frutti esotici, miele di acacia e timo.

GUSTO: in bocca la freschezza inonda il palato e persiste grazie al tappeto sapido che, insieme alla frutta secca, sono artefici di una piacevole sensazione succosa e serica.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI: si accompagna bene ad antipasti freddi a base di verdure, formaggi freschi, primi piatti a base di pesce crudo, crostacei e carni bianche. La temperatura di servizio consigliata è fra i 10 ° Ce i 12°C.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13

