



## LANGHE NASCETTA AMPHORE



**Nombre del productor:** Cascina Corte

**Región:** Piamonte, Cecilia

**Tipo de vino:** Blanco

**Factor Funk:** Bajo

**Producción anual (botellas):** 1,500

**Varietades:** 100% Nascetta

**Viticultura:** Son vides de edad de 8 años en un sistema de conducción guyot, el cuidado es orgánico y certificado. La vendimia se hace de manera manual normalmente en Septiembre

**Tipo de Suelo:** Tufa y arcilla.

**Vinificación:** La fermentación ocurre con levaduras indígenas, se macera el vino y se deja reposar en anfora durante 11 meses.

**Notas de cata:** Es un vino blanco de color amarillo paja, seco, persistente y honesto con taninos ligeros por la maceración durante la vinificación. En aroma vamos encontrar aromas a frutas blancas y de hueso, así como hierbas que nos recuerdan al mediterráneo.

**Maridaje:** Acompaña muy bien platos a base de pescados y mariscos ya sea crudos o bajo alguna cocción y también salsas con base vino blanco y mantequilla como la beurre blanc.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – [GG@vinosenteros.mx](mailto:GG@vinosenteros.mx)

Larissa Lawrence – [LL@vinosenteros.mx](mailto:LL@vinosenteros.mx)