



Langhe Nascetta Amphorae

Productor: Cascina Corte

100% Nascetta • Orgánica (certificada)

Langhe DOC

Tipo de vino: Vino Blanco

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 14%

Edad de las vides: 8 años

Producción anual: 1,500 (botellas)

Altitud: 400 metros

Suelo: Tufa y Arcilla

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.

VINIFICACIÓN:

La fermentación ocurre con levaduras indígenas, se macera el vino y se deja reposar en anfora durante 11 meses y 2 meses en botella.



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 can base vino blanco y mantequilla como la beurre blanc.