

Casa E. di Mirafiore

LANGHE NASCETTA

DOC



VINO BIOLOGICO



UVE DA CUI È PRODOTTO Nascetta 100%

PRODUZIONE MEDIA 55 hl per ettaro

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA comune di Serralunga d'Alba.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Sono collocati a media collina a circa 300 metri di altitudine con un'esposizione a Sud, Sud-Est su terreni argillosi ricchi di marne calcaree.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta in piccole cassette da 20kg cadauna viene conferita immediatamente in cantina, se è il caso raffreddata in cella frigorifera a 12/15° C di temperatura e avviata alla pressatura senza subire la classica operazione di diraspatura per evitare ogni possibile danno al graso e estrarre in modo molto soffice solo il mosto fiore. Quest'ultimo decanta in vasca per 24/36 ore, periodo nel quale i sedimenti più grossolani depositano e vengono separati dal mosto tramite travaso. A questo punto il mosto pulito viene portato alla temperatura di 16 gradi per favorire l'avvio della fermentazione alcolica che solitamente ha una durata di almeno 3 settimane. Dopo un travaso a 8/10 giorni dal termine della fermentazione il vino sosta sulle proprie fecce fini fino a inizio Primavera, momento in cui inizia la preparazione per la messa in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Il colore è giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli. Profumo intenso di frutta bianca e albicocca che, soprattutto con l'evoluzione, può sfociare in erbe aromatiche. Al palato è avvolgente con una nota fresca e leggermente acida che le dona una piacevolissima persistenza e una ottima sapidità.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottima da aperitivo per la sua freschezza, durante i pasti si accompagna ad antipasti e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

FORMATI DISPONIBILI Lt. 0,75

