

CASA E. DI MIRAFIORE

D.O.C. Langhe Nascetta

Los viñedos están situados a una altitud media de unos 300 metros y disfruta de exposición sur, sureste, en suelos arcillosos ricos en margas calcáreas



LANGHE NASCETTA 2020 VINO ORGÁNICO

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nascetta.

VINIFICACIÓN

Las uvas, vendimiadas en pequeñas cajas de 20 kg, se llevan inmediatamente al sótano. Si es necesario, se enfrían en una celda de enfriamiento a una temperatura de 12/15 °C y luego se prensa. Los racimos no están sujetos al despalillado tradicional para evitar que se dañen los raspones y extraer muy suavemente sólo el jugo flor. El mosto decanta en depósito durante 24/36 horas, tiempo durante el cual los sedimentos más gruesos se asientan y se separan del mosto mediante desfangado. En este punto se trae el mosto claro a una temperatura de 16 °C para facilitar el inicio de la fermentación alcohólica, que suele durar al menos tres semanas. El vino es almacenado entre ocho y diez días después de la finalización de fermentación y permanece sobre sus lías finas hasta principios de primavera, cuando comienza la preparación para el embotellado.

NOTAS DE CATA

El color es amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma intenso a fruta blanca y albaricoque que puede evolucionar a aromas de hierbas aromáticas. En boca es envolvente, con un toque crujiente, nota ligeramente ácida que le confiere una persistencia muy agradable y delicioso matiz salado.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo por su sabor crujiente. Combina muy bien con entrantes, arroces y pastas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com