ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Nascetta 2025 2025



Affascinante scoperta

L'etichetta del Langhe DOC Nascetta di Belcolle raffigura un grappolo d'uva stilizzato, a simboleggiare la semplicità e l'eleganza di questo vino. Un omaggio al territorio e alla tradizione, che rende ancora più speciale questo bianco unico e prezioso. Un'autentica sorpresa per gli amanti del vino. La Nascetta è un vitigno semiaromatico che, riscoperto solo di recente, ha conquistato un posto d'onore nel panorama enologico piemontese grazie alle sue caratteristiche uniche e al suo grande potenziale. Le ricerche storiche hanno portato alla luce la lunga storia della Nascetta, già conosciuta e apprezzata nell'Ottocento per la sua bontà e delicatezza. In questo caso le uve provengono da vigneti situati nelle Langhe, su suoli ricchi di calcare e marne. Qui il clima è fresco e ventilato e favorisce una maturazione equilibrata e aromatica. La vinificazione segue un protocollo attento e rispettoso delle uve che inizia con la macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 24 ore per esaltare i profumi e gli aromi varietali. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata per preservare la freschezza e la delicatezza del vino. Segue un affinamento di 3 mesi in botti di rovere che dona complessità e struttura. Al naso offre un bouquet profondo e ricco, caratterizzato da profumi fruttati di pesca bianca, agrumi e mela verde. A questi si aggiungono note floreali di biancospino e ginestra, sentori minerali e delicate note speziate. In bocca, invece, è fresco e vibrante, con una piacevole acidità che lo rende equilibrato e di facile beva. La struttura è ben sostenuta e il finale è persistente, con un retrogusto lungo e minerale. Accompagna bene antipasti freschi, primi piatti leggeri, secondi piatti di pesce e crostacei, formaggi freschi e verdure grigliate.

Una cantina di eccellenza nelle Langhe. Stiamo parlando di cantina Bel Colle, nata negli anni '90 a Verduno, nelle Langhe, grazie all'intuito di un enologo illuminato, Paolo Torchio. Grazie alla sua lungimiranza, oggi l'azienda è diventata una delle più importanti realtà della zona, con un focus sui vitigni autoctoni e una filosofia di produzione che punta all'eleganza e alla finezza. Dal 2015 la cantina è di proprietà della famiglia Bosio, che ha rilanciato l'acquisto e la sistemazione dei vigneti, concentrandosi sulle più alte espressioni qualitative del territorio. Luca Bosio, la nuova generazione della famiglia, rappresenta il coraggio di intraprendere nuove strade e di ampliare i vigneti. Mario Albrito, invece, è la memoria storica della cantina, un veterano delle Langhe del vino con oltre 40 anni di esperienza. Bel Colle si impegna in una viticoltura sostenibile e in un'enologia attenta al rispetto delle differenze. La parcellizzazione dei vigneti permette di ottenere etichette sempre più rappresentative del legame tra le Langhe e i suoi vini. Oggi la cantina può contare su 10 ettari di vigneti tra Verduno, le colline delle Langhe e l'Astigiano che comprende alcuni dei più prestigiosi cru.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	nascetta 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione con macerazione delle bucce per 24 ore a bassa temperatura (5 °C). Fermentazione: 10 giorni in vasche di acciaio a bassa temperatura. Affinamento: 3 mesi in botti di rovere.
Sensazioni	Il profumo è profondo e ricco, fruttato, di grande intensità e persistenza. È molto persistente e retrogusto lungo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821