



ACQUISTATO IL

Langhe Nascetta DOC

2012



Svinando

Un bianco di Langa da film: Ritorno al? passato

I vignaioli di Langa non si stancano mai di stupirci: negli anni la selezione di vecchi vitigni per la salvaguardia della biodiversità ha portato a riscoprire un grande vitigno bianco, la nascetta. Matteo Ellena si fa interprete di questa varietà capricciosa, che pretende cure attente e tempi un pochettino più lunghi prima di sfoderare il meglio di sé. Matteo ha saputo aspettarla e assecondarla, e oggi è finalmente pronta per essere bevuta: ci ha rapiti con il suo profumo accattivante, aromatico, con pennellate floreali di ginestra e rosa, avvolgente in bocca grazie al corpo importante. Perfetto oggi, non teme qualche anno di invecchiamento.

La nascetta è un vitigno a bacca bianca autoctono coltivato sulle colline tra il comune di Barolo e quello di Novello (Cuneo, Piemonte). Piuttosto popolare fino alle fine del 1.800, successivamente si è quasi estinto. Negli ultimi 10 anni alcuni produttori, tra cui Matteo, hanno deciso di recuperarlo, e oggi si contano appena una decina di ettari coltivati. Una bella sfida in una zona tradizionalmente vocata alla produzione di vini rossi. Francesco, il nonno di Matteo, ha acquistato la cascina nel 1966 insieme al fratello Giovanni, dopo aver lavorato per anni come mezzadri nella zona. Matteo ha deciso di occuparsi dell'azienda di famiglia nel 2009, supportato dal padre Giuseppe. Azienda giovane, valori antichi. Nei 5 ettari di vigneto si seguono i dettami dell'agricoltura integrata: uso limitato di prodotti di sintesi, preferenza alle lavorazioni meccaniche e metodi di lotta a basso impatto ambientale. Dal 2010, in parte dei vigneti, si è deciso di sperimentare la confusione sessuale per la lotta alle tignole della vite. In cantina Matteo ha scelto la strada delle vinificazioni delicate, usando solo lieviti indigeni e limitando i travasi e l'utilizzo della anidride solforosa al minimo indispensabile. Il vino affina in vasche di acciaio e in barrique di rovere francese.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Ovest, 260 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nascetta 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Oggi - 4 anni
Abbinamento	Salumi, formaggi freschi, carni bianche, piatti a base di verdure e di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo per 80 ore, pressatura e vinificazione in bianco a 14-16° C in vasca d'acciaio per circa 10 giorni. Affinamento: il vino matura sulle proprie fecce nobili per circa 6-9 mesi in vasche di acciaio inox
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso e brillante; naso aromatico, con note floreali di ginestra e rosa; bocca di spessore, piacevole ed equilibrata, finale morbido

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821