



nascetta LA REGINA

In dialetto il nome di questo vino si pronuncia staccando le sillabe: “Nas-cètta”.
È un vitigno antico e autoctono delle Langhe e del Cuneese. La sua riscoperta è recente e oggi se ne producono poche migliaia di bottiglie.

Denominazione

Langhe DOC Nascetta.

Uva e Vigneto

Nascetta davi gneti piantati nel 1990 nella Tenuta Serra dei Fiori.

In Cantina

La fermentazione e la maturazione avvengono esclusivamente in acciaio.

Degustazione

Il vino esprime in pieno tutte le caratteristiche olfattive della Nascetta, uva semi-aromatica: agrumi, mela, pera, fiori di acacia, vegetale fresco, frutta esotica, fieno, paglia e pompelmo! Non ha paura del tempo che scopre tutta la sua nota minerale. Con l'evoluzione infatti il naso evolve verso note di idrocarburi e pietra focaia e la bocca dal fruttato al salato. Per questo è stato già paragonato ai grandi vini bianchi del Reno. Grande aperitivo, da abbinare a pesce crudo, carni bianche e formaggi freschi. La Nascetta ha acquisito prestigio fino a ottenere il riconoscimento ufficiale della “DOC-Langhe Nascetta”, anche grazie agli studi condotti su questo vitigno dalla azienda Serra dei Fiori in collaborazione con l'Università Agraria di Torino, iniziando, in particolare, sul vino “Il FIORE” Langhe Bianco, cuvée di Chardonnay e Nascetta.

Servizio

Temperatura di degustazione consigliata 12°.

Formati

0,75 L



“Braidà”