

BRICCOLINA – LANGHE NASCETTA

“Giovane ed esuberante”

L'uva Nascetta è stata usata per fare il vino fin dall'800 e anche se le sue glorie passate sono sbiadite, ora sta ricominciando a riaffermarsi sulle tavole più raffinate.

Tipo di uva: 100% Nascetta

Denominazione: DOC

Tipo di vino: bianco, secco e fermo

Area di produzione: Dogliani (CN)

Resa media annuale: Kg 10.000 di uva per Ha.

Vinificazione: La Briccolina viene vinificata in bianco e fatta fermentare in acciaio. Nei mesi primaverili successivi viene imbottigliata, fatta riposare in bottiglia per un breve periodo e poi messa in vendita

Caratteristiche: Ha un bouquet di frutta fresca, un po' aromatica e molto intenso. Al gusto, secco, morbido e delicato, con retrogusto piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: Consigliato per essere servito come aperitivo, con sushi, crostacei, carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12 C

Gradazione alcolica: Gr.13% (a seconda dell'annata)

Acidità totale: 5,4 g / l (a seconda dell'annata)

Zuccheri residui: 2 g / l (a seconda dell'annata)

