

STROPPIANA

cantinastroppiana.it



## LANGHE DOC NASCETTA ACACIA

**VITIGNO:** Nascetta 100%.

**TERRENO:** calcareo con marne sabbioso - argillose.

**LOCALITÀ:** località Rivalta di La Morra e Bussia di Monforte d'Alba.

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 2012.

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia nelle prime settimane di Ottobre e si attua una pigiatura soffice. Il pigiato viene subito pressato delicatamente e il succo chiarificato in maniera statica e senza l'utilizzo di chiarificanti. Il mosto viene poi trasferito all'interno di una tonneaux di legno d'acacia dove fermenta per 15-20 giorni.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene lasciato riposare nella tonneaux. Viene mantenuto in periodica agitazione per facilitare l'affinamento sulle fecce fini, fino alla fine dell'inverno. Viene imbottigliato nel pieno dell'estate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 600 bottiglie.

**DEGUSTAZIONE:** colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli. Al naso ritroviamo note di agrumi, pompelmo e pesca bianca che evolvono in fiori bianchi e frutti esotici. In bocca la freschezza inonda il palato e persiste grazie al tappeto sapido che, insieme alla frutta secca, sono artefici di una piacevole sensazione succosa e serica.