

M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



LANGHE DOC NASCETTA

LA PRODUZIONE

La nascetta è un vitigno noto sin dall'Ottocento in Piemonte ma, inizia a ricevere attenzione e riconoscimento particolare da parte di viticoltori e consumatori solo negli ultimi decenni.

I nostri vigneti, potati secondo il metodo guyot, per questa produzione sono situati nel doglianese in un'area con prevalenza di terreno sciolto e sabbioso; la raccolta avviene manualmente in cesta da 22kg nel mese di settembre.

Dopo la pigiatura la fermentazione alcolica avviene in piccole vasche di acciaio ad una temperatura compresa tra i 16°C e 17°C. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene affinato sui suoi lieviti per un periodo di 4-5 mesi evitando la fermentazione malolattica; l'affinamento prosegue poi in bottiglia.

LA DEGUSTAZIONE

Questo vino presenta un colore giallo paglierino scarico, al naso il bouquet è delicato evolve in note agrumate e di frutta tropicale; in bocca questo vino si distingue per la sua sapidità, freschezza e una buona persistenza.

Il langhe Doc Nascetta grazie alle sue caratteristiche organolettiche è un vino che si presta anche a un breve invecchiamento.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it