

A|R
ALESSANDRO RIVETTO



Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

ENOCIBARIO – LUGLIO 2016

Alessandro Rivetto Azienda Agricola Di Virgilio Pronzati

- Frazione Annunziata Ciotto 53B - 12064 La Morra (CN) -
Tel 0173/1950108 - www.alessandrorivetto.it - info@alessandrorivetto.it

Langhe Doc Nascetta Albori 2015



Categoria: Bianco secco. Vitigno: Nascetta. Bottiglia: 75 cl. Alcol: 14%. Lotto: 06/16. Fascetta Doc AATN 00356797. Bottiglie prodotte: 4.000. Prezzo medio in enoteca € 15,50. Conservazione: in cantina, in posizione coricata sui ripiani adibiti ai vini bianchi giovani, a una temperatura tra i 12 e i 14°C. Tempo di consumo: ancora 1 anno. Evoluzione: pronto. Servizio: mescolare a 11°C in calici con stelo alto. Abbinamento: frittelle con erba cipollina, capricciosa, tortelli d'erbette al burro, crema di zucca, trota alla mugnaia.

Esame organolettico

Limpidezza: cristallino. Colore: paglierino chiarissimo con netti riflessi verdolini. Profumo: molto intenso e persistente, abbastanza fine con sentori di fiori d'acacia e narciso, mela cotogna e pesca bianca, e lieve di filtro. Sapore: secco, discretamente fresco e sapido, molto caldo, con lieve e gradevole vena tannica, pieno ma snello, di media persistenza, con fondo sapido-amarognolo. Retrogusto: vena sapida e note floreali e fruttate.

Considerazioni: Buono. Ottenuto da scelte uve Nascetta da vitigni con età media di 10 anni, raccolte in vari comuni delle Langhe. Vinificazione: il mosto ricavato dalla pressatura soffice delle uve, ha fermentato in botte d'acciaio inox alla temperatura di 15-18°C. Seguono la maturazione del vino in acciaio con un breve passaggio di tre mesi in barriques di secondo passaggio, ed altrettanti di affinamento in bottiglia.

Punteggio: **51/60**

ASPETTO: Limpidezza 5. Colore 5. PROFUMO: Intensità 5. Persistenza 5. Finezza 4. Armonia 4. SAPORE: Persistenza 4. Pienezza 4. Sapidità 4. Acidità/morbidezza 4. Armonia 3. GRADIMENTO: 4.
