

Langhe Nascetta / Alberto Bellarin



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	La Morra / Langhe Nascetta DOC (Piemont)
Traubensorten:	100% Nascetta (5 – 15 -jährige Rebstöcke)
Ausbau:	Während 6 Monaten im Stahltank.
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl

Nascetta – die Wiederentdeckung aus dem Herzen des Piemont

Manche Schätze geraten in Vergessenheit. Und manche kehren stärker zurück als je zuvor.

Nascetta zählt zu den seltensten autochthonen Rebsorten Italiens: Einst beinahe verschwunden, wächst sie heute wieder auf nur rund 20 Hektar in der Langhe – vor allem rund um Novello.

Eine echte Rarität mit Geschichte. Und mit unverwechselbarem Charakter.

Degustation

Auge:
Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen.

Nase:
Intensive, ausdrucksstarke Aromen von Akazienblüten, Apfel und Grapefruit verbinden sich mit feinen Noten tropischer Früchte und einem Hauch Honig.

Mund:
Frisch und strukturiert, überraschend vielschichtig und harmonisch. Zitrusnoten klingen im Hintergrund an, begleitet von Nuancen reifer Birne, feinen Kräutern wie Salbei und Rosmarin sowie einer eleganten Mineralität, die Lust auf den nächsten Schluck macht.

Nascetta ist kein lauter Wein – sie überzeugt mit Tiefe, Klarheit und bemerkenswertem Reifepotenzial.

Trinkempfehlung

Ideal als stilvoller Aperitif, zu Fischgerichten, Meeresfrüchtesalat, Geflügel oder jungem Käse – dieser Wein bringt die Frische und die Sonne des Piemont direkt auf Ihren Tisch.

Ausschanktemperatur: 12 – 14 ° C

Für alle, die nicht einfach Weisswein trinken möchten – sondern etwas Besonderes entdecken wollen.

Nascetta. Selten. Authentisch. Unvergesslich.

