



MERENDA  
SINOIRA

# DÖIT

## Langhe

denominazione di origine controllata

## Nas-cëtta

Del Comune di Novello

**Vitigno:** Nas-cëtta

**Vendemmia:** manuale con raccolta in piccole ceste forate.

**Vinificazione:** diraspatura a freddo e macerazione in pressa, seguita da pressatura molto soffice. Successiva stabulazione del mosto a basse temperature per circa una settimana. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** sulle proprie fecce fini per un periodo di circa 90 giorni in serbatoi di acciaio inox e in cemento. Grande potenziale di affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino carico, brillante.

**Profumo:** intenso ed armonico, buon equilibrio tra aromaticità, tipica del vitigno Nas-cëtta, e mineralità, espressione del suolo. Con l'affinamento in bottiglia si ottiene un bouquet complesso e di intrigante unicità.

**Sapore:** al palato risulta pieno e lungo, strutturato, accompagnato da una fresca acidità che ne smorza la grassezza, termina con un tipico finale piacevolmente amarognolo.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Abbinamenti gastronomici:** vino bianco con spiccata personalità, che evolve in modo egregio se lasciato affinare in bottiglia, si abbina bene a piatti a base di pesce, crostacei, lumache, primi piatti saporiti e formaggi a medio-breve stagionatura.

## MERENDASINOIRA S.r.l.

Indirizzo Via San Giuseppe n.11, 12060 Novello CN  
Mail. marco@merendasinoira.net  
Facebook merendasinoirasrl

Tel. 339 88 27 224  
Web. www.merendasinoira.net  
Instagram merendasinoira