



Langhe Anas-Cëtta DOC

Superficie: 2 HA

Vitigno: NASCETTA (Vitigno di Novello a bacca bianca autotoctono)

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 350 metri s.l.m

Bottiglie prodotte in media: 10000 / 12000

Epoca vendemmia: fine settembre

Vinificazione: 70 % in acciaio - 30 % in barrique

Affinamento: 6 mesi in acciaio - 6 mesi in barrique Allier - Limousine

Permanenza sui lieviti: 180 giorni

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Profilo sensoriale

La Anas-Cëtta presenta un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso è fine ed elegante, di buona intensità; offre sentori complessi e persistenti di fiori di campo ed erbe aromatiche, di agrumi e di frutti esotici. In bocca ricorda il miele di acacia, la salvia e il rosmarino.

Suggerimento: Piacevole, calda e di struttura equilibrata, si accompagna ai piatti a base di verdure, di carni bianche, di pesce e ai formaggi freschi.

Temperatura di servizio 10 - 12°C.

Note

La Anas-Cëtta è un vino storico del comune di Novello. Dalla prima microproduzione risalente al 1994, la cantina Elvio Cognò, con costanza e grande amore per la terra di Langa, l'ha restituita, dai ricordi degli anziani di Novello, ai giovani del terzo millennio.

Già citato nella seconda metà dell'Ottocento sulle cronache vitivinicole del tempo, si presenta come un vino bianco di origine mediterranea, la cui sapidità riporta ai grandi vitigni degli ambienti caldi, come il Vermentino (a cui alcuni studi ampelografici lo fanno risalire).