

# FRANCONE



## Langhe DOC Nascetta Leonina

La Nascetta è un vitigno a bacca bianca, semi-aromatico, autoctono delle Langhe.

### Vigneti

Comune di Neive

### Vitigno

Nascetta

### Temperatura di servizio

8-10 °C

### Vinificazione

Vendemmia manuale a metà settembre. Pressatura lenta e soffice. Fermentazione in bianco a 16° C per preservare la fragranza e gli aromi fruttati. Per lo stesso motivo, l'imbottigliamento avviene il prima possibile, dopo un breve riposo in vasca di circa 5 mesi sulla feccia fine, "sur lies".

### Degustazione

Colore giallo paglierino scarico con riflessi dorati. Il bouquet è intenso, aromatico con sentori di melone, pesca bianca, litchi, fiori di glicine. Ha un gusto pieno, con la giusta freschezza e finale pulito.

### Abbinamenti

Ideale per pesce alla griglia, pesce crudo, antipasti di verdure, cucina vegetariana, ricette con spezie, carni bianche, formaggi freschi di capra.

Epoca di beva: Fino a 36 mesi dalla vendemmia.

Prodotte 2800 bottiglie dell'annata 2018.



Francone sas

Via Tanaro, 45 - 12052 Neive (CN)

tel +39 0173 67068 - fax +39 0173 677560

francone@franconevini.com - www.franconevini.com