



MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA

LANGHE DOC NASCETTA "CONNA"

Prodotto con uve Nascetta.

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo e sabbioso.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 60 quintali

Vendemmia: manuale in piccole cassette verso la fine di settembre.

Vinificazione: dopo una breve macerazione pellicolare, una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in vasca di acciaio ad una temperatura di 16-17°C. Il vino viene affinato a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage.

Descrizione del vino

Colore: luminoso giallo pagliarino con riflessi verdolini.

Profumo: intenso e interessante il profumo di pompelmo, di mela e di erbe aromatiche.

Gusto: corposo con una sorprendente persistenza aromatica, giustamente sapido e gustoso, con una morbidezza che esalta la sensazione di grassezza tattile di contatto.

Abbinamenti gastronomici: accompagna aperitivi, crostacei e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: servito fresco 11-12°C



Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

