



**CASTELLO DI PERNO**

# LANGHE NASCETTA DOC



**UVE**  
100% Nascetta



## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Diraspatura, macerazione di 8 ore e pressatura molto soffice. Fermentazione spontanea, fermentazione malolattica non svolta e affinamento in acciaio. Imbottigliamento a Febbraio e successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi prima di essere messo in commercio.