Cogno Langhe Nascetta Anas-Cëtta 2025



Strågul farge med gylne toner. Elegant og kompleks aroma av villblomster, urter, sitrus og flint, med innslag av akasiehonning, grapefrukt, salvie og rosmarin. Smaken er frisk og balansert med fin struktur, mineralske undertoner og lang, vedvarende avslutning.

100% Nascetta

Fra en vinmark på 2ha med verikal guyot oppbinding. Håndplukkede druer. Nensom pressing. Halvparten av mosten fermenteres i ståltanker og halvparten i 15 hl slavonske eikefat (untoastede).

Vinen modnes 6 måneder på stål og 4 måneder på eikefat, etterfulgt av 6 måneders flaskelagring før salg.

kr

Alkohol: 13%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 21150401

Produsent	Type	Land	District
Elvio Cogno	**Hvitvin**	**Piemonte**	
Sukker (g/l)	**Syre (g/l)**	**Volum**	**Ant. i kart.**
0,3	**5,74**	**75 cl**	**6**