

Serra dei Fiori, Doc Langhe Nascetta La Regina 2019

08 GENNAIO 2021, ORE 13:51



VENDEMMIA:
2019

UVAGGIO:
Nascetta

BOTTIGLIE PRODOTTE:
6.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:
€ 15,00

AZIENDA:
[Serra dei Fiori Società Agricola](#)

PROPRIETÀ:
Raffaella e Giuseppe Bologna, Renzo e Valerio Giacosa

ENOLOGO:
Giuseppe Bologna, Beppe Zatti

TERRITORIO:
Langhe

Si scrive Nascetta, ma in Langa si pronuncia "Nas-cëtta" staccando la "s" dalla "c" e con "e" semi-muta. È più facile degustarlo che pronunciarlo questo vitigno autoctono di cui si parla già nell'800 tra Alba e Mondovì, poi quasi scomparso e ancora oggi una rarità essendo coltivato in meno di 50 ettari in tutto il Piemonte. La Regina nasce in vigneti piantati nel 1990 nella Tenuta Serra dei Fiori, una collina dove tira sempre il vento di mare - il "marin" - a Trezzo Tinella, in provincia di Cuneo. Siamo nella Langa più aspra tra ripide colline e boschi, a 450 metri d'altezza, ma a due passi dalla città di Alba e dalle vigne di Barbaresco. È l'azienda dove i fratelli Raffaella e Giuseppe Bologna, più noti per la produzione di Barbera dell'azienda

Braida di Rocchetta Tanaro, insieme ai fratelli Renzo e Valerio Giacosa di Neive, coltivano le uve per i loro vini bianchi. Fu Roberto Macaluso, tecnico agrario di lunga esperienza, a consigliare di impiantare un vitigno autoctono raro qual era la Nascetta trent'anni fa. Una scelta lungimirante. È un'uva semi aromatica che si esprime al naso con note di agrumi, mela, pera, fiori di acacia, fieno e frutta esotica. In bocca ha una bella nota minerale, simile ai vitigni che crescono nelle zone fredde. Provato in abbinamento con una pizza integrale ai frutti di mare. In generale la Nascetta accompagna bene il pesce crudo e tutti i piatti a base di pesce.

(Fiammetta Mussio)