



DEGUSTAZIONE

11 cantine per la Nas-cëtta (Nascetta) del Comune di Novello



di [Paolo Valente](#) pubblicato il 29 Luglio 2020

Nel 2010 il riconoscimento della Denominazione “Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello” e nel 2014 la nascita dell’Associazione produttori di Nas-cëtta del Comune di Novello. L’Associazione, oggi guidata dal Valter Fissore, raccoglie undici aziende che condividono un percorso di qualità e di promozione di un vino dalle origini antiche che si è sempre coltivato nell’areale di Novello.



Nas-cëtta è il nome dialettale del vitigno a bacca bianca **Nascetta** di cui si trovano tracce certe di presenza nel Comune di Novello già dal 1877 negli scritti di Giuseppe Conte di Rovasenda.

Un vitigno che, negli anni, ha sofferto la presenza del più famoso vicino: il Nebbiolo e, in particolare, il Nebbiolo da Barolo con cui condivide i terreni.

Un vitigno quasi scomparso e che deve la sua rinascita a Elvio Cagno che nel 1993 inizia le prime produzioni. Un migliaio di bottiglie in semiclandestinità; il vitigno non era ancora iscritto al Registro Nazionale e quindi non era consentito vinificarlo.

Nel 2001 l'iscrizione al Catalogo Nazionale e la conseguente autorizzazione alla vinificazione.

Nel 2004 la DOC Langhe lo inserisce tra i vitigni ammessi ma questo ancora non valorizzava appieno il territorio di Novello. Nel 2010 finalmente la specifica Menzione Aggiuntiva che prevede una resa di 90 quintali per ettaro e un utilizzo in purezza mentre la DOC Langhe Nascetta prevede un minimo dell'85% e una resa di 100 quintali per ettaro.

Novello rivendica orgogliosamente la paternità di questo vitigno che in campo richiede grande attenzione. Ha bisogno di buone esposizioni e di un microclima favorevole e ventilato.



LA DEGUSTAZIONE

Abbiamo assaggiato i vini di tutte le undici cantine che fanno parte dell'Associazione.

Iniziamo con la **Langhe DOC Nascetta del Comune di Novello 2018** di **Arnaldo Rivera**, vino frutto di un protocollo di intesa tra la cantina Terre del Barolo e alcuni soci viticoltori per perpetrare la memoria del "maestro", sindaco di Castiglione Falletto e fondatore della cantina. 8 mesi sui lieviti e altrettanti in bottiglia prima della commercializzazione. Elegante con note di fiori carnosi ed erbe aromatiche. Estrema sapidità e buona persistenza.

L'azienda **Cascina Gavetta**, dal 2011, con i suoi vini racconta la terra fatta anche di boschi, prati e nocciuleti. La sua **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2018**, che macera una notte sulle bucce e riposa 9 mesi sui propri lieviti, rimanda a sentori di frutta esotica e miele. Il palato è morbido e in equilibrio tra sapidità e freschezza.

Elvio Cagno fondò l'azienda nel 1990 insieme alla figlia e al genero Valter Fissore oggi presidente dell'Associazione produttori di Nas-cetta del Comune di Novello. La sua **Langhe**

DOC Nascetta del Comune di Novello “Anas-cëtta” 2018 matura per un 30% in botti di rovere di Slavonia da 15 hl per 3 mesi. Raffinato al naso che gioca sui toni dei fiori, della frutta e delle erbe aromatiche. Il sorso è guidato dalla bella sapidità; ottima struttura e persistenza.



Accattivanti e freschi profumi di fiori e frutta croccante caratterizzano la **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2018** dell'azienda **La Pergola**, realtà familiare fondata negli anni '70 da Sergio Taricco e ora gestita dal figlio Marco. In bocca il vino è di buona struttura e persistenza con ritorni di frutta polposa.

Le Strette, cantina nata alla fine del secolo scorso, si prefigge lo scopo di produrre vini di personalità e qualità per valorizzare i vitigni autoctoni di Langa. La **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello Pasinot 2018** si offre con complessi sentori che spaziano dalla frutta matura ed esotica alle erbe aromatiche; al palato una sferzata di sapidità e mineralità.

Provengono da un vigneto di ½ ettaro nella storica sottozona “Pallaretta” le uve per la produzione del **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2018** dell'Azienda Agricola **Stra**. Profumi sottili e delicati che riportano ai fiori di campo e agli agrumi dolci; il sorso, sapido e decisamente secco, chiude con una nota amaricante.

Agricoltori da sempre, solo nel 2000 l'Azienda Agricola **Vietto** ha iniziato a produrre vino utilizzando unicamente le uve dei propri vigneti. La **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello “Giuana” 2018** si mostra al naso con eleganti note di fiori, agrumi e frutta. Il gusto pieno e sapido guida la bocca dotata di buona persistenza.



Luca Marengo nel 2015 raccoglie l'eredità della famiglia e inizia a vinificare in proprio. I suoi vini, schietti e autentici, riflettono il territorio e l'annata. La **Langhe DOC Nascetta del Comune di Novello 2018** si contraddistingue per l'eleganza dei sentori di frutta polposa esotica e di erbe aromatiche. Ottima beva con perfetta integrazione tra le note morbide e la sapidità. Persistente.

Massima cura del vigneto e dei tempi della natura sono i capisaldi della filosofia con cui l'azienda **Marengo Mauro** coltiva dal 1950 le proprie vigne. Vinificazione in acciaio e sosta

sulle fecce fini per 5 mesi per la **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2019**. Un vino ancora giovane che gioca al naso con la freschezza dei fiori e degli agrumi. Acidità e sapidità. Maturazione per 4 mesi in barrique con batonnage giornalieri per la **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2018** dell'azienda **Casa Baricalino**. Un vino che elegantemente lascia trasparire al naso il passaggio in legno affiancato a sentori dolci di frutta matura. Grande sapidità in bocca con lunghi ritorni supportati dalla spiccata sapidità.

Solo acciaio e 5 mesi sulle fecce nobili per la **Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2018** dell'azienda **Sansilvestro** gestita da 4 generazioni dalla famiglia Sartirano. Al naso prevalgono le note vegetali a cui si aggiungono accenni eterei. In bocca un vino asciutto, con un'ottima sapidità e mineralità.



<https://vinodabere.it/11-cantine-per-la-nas-cetta-nascetta-del-comune-di-novello/>