

Nizza

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Denominazione: Nizza Docg

Uva: 100% Barbera

Zona di produzione:

Le uve provenienti da un'appezzamento di circa un ettaro sito nel Comune di Nizza Monferrato, le cui viti raggiungono un'età media di 50 anni e rappresentano la massima selezione del vitigno Barbera

Raccolta: metà settembre

Vinificazione:

L'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 15 giorni**. Alla svinatura il vino viene messo ad affinare in piccole botti di legno per circa 18-24 mesi. Il vino viene successivamente lasciato **riposare per circa 6 mesi in vasca d'acciaio**. A questo punto si può procedere all'imbottigliamento. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi in cantina a una temperatura di 20° C il vino è finalmente pronto per essere bevuto.

Bottiglie prodotte: Circa 2.000

Grado Alcolico: 15 %

Profilo Sensoriale:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei che tendono a divenire leggermente aranciati con il passare del tempo

Profumo: Netto ed elegante con sentori di frutti rossi, ciliegia matura e successivo sviluppo di note speziate

Gusto: Strutturato, ampio e vellutato con armonico equilibrio tra freschezza e morbidezza

Abbinamenti gastronomici:

Vino indicato per secondi piatti di carne rossa, selvaggina o per formaggi di buona stagionatura.

Gianni_Doglia