

310

NIZZA DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200 m s.l.m.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcereo argilloso
Grado alcolico:	15 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera Guyot
Temperatura consigliata:	16/18° C	Età vigneto:	20 anni
Finestra di consumo:	5/7 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella II e III decade di settembre
Zona di produzione:	San Marzano Oliveto	Produzione x Ha:	70 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/est		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

310

NIZZA DOCG

Quando si parla di “Nizza” ci troviamo al vertice della piramide qualitativa della Barbera, quella proveniente dalle vigne più vocate, quella che necessita di esprimersi naturalmente nella sua unicità. Una sfida, anzi, per noi, un traguardo strepitoso poterlo fare con uve biologiche, ancora più delicate, a cui si accompagna una vinificazione in cantina con il solo utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti. Il “Nizza 310” è realmente l’espressione della filosofia della Cantina di Nizza che negli anni si è ritagliata l’importante ruolo di assicurare un’azione di miglioramento continuo nella qualità dei suoi prodotti attraverso azioni concrete.

NOTE DEGUSTATIVE:

Un suolo ricco di marna calcarea e argillosa dà vita a un vino di un bel colore rosso rubino carico, quasi impenetrabile, con intensi riflessi violacei. Un vino fresco, che presenta un bouquet intensamente fruttato, con riconoscimenti di frutta rossa matura e sentori speziati di liquirizia e vaniglia. Il magistrale utilizzo del legno non ne confonde le peculiarità. In bocca è caldo ed energetico, con note di ciliegia matura e frutti di bosco. Il finale è lungo e persistente. Ottima bevuta nel vivo della sua giovinezza, il “Nizza 310” non ha fretta di finire nel bicchiere. In cantina può tranquillamente continuare a maturare per altri 7/10 anni.

ABBINAMENTI:

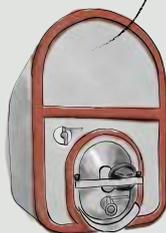
Si sposa con secondi piatti di carattere, come i bolliti misti della fantastica carne di razza Piemontese e la selvaggina. La sua versatilità garantisce abbinamenti armonici anche con primi piatti importanti. Da provare con la coda di manzo ripiena e scalogno glassato.

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



FERMENTAZIONE
MALOLATTICA
IN VASCA DI CEMENTO



AFFINAMENTO
24 MESI IN BARRIQUES



RIPOSO
6 MESI
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

