

CEPPI VECCHI

NIZZA DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.m.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcereo argilloso
Grado alcolico:	14 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	18-20° C	Età vigneto:	Oltre 20 anni
Finestra di consumo:	7/10 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella III decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato, Castel Boglione, Calamandrana	Produzione x Ha:	70 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

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

CEPPI VECCHI

NIZZA DOCG

La giovane DOCG del Nizza nasce nel 2014 per esprimere al meglio le potenzialità di questo fantastico vitigno che risponde al nome di Barbera. Il “Ceppi Vecchi” è stato il primo Nizza prodotto della nostra azienda e trova la sua espressione tra i vigneti più vecchi e meglio esposti delle colline più vocate. Da qui il suo nome “Ceppi Vecchi”.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore granato intenso con riflessi più caldi con il passare del tempo, al naso si presenta elegante, con note di viola, piccoli frutti rossi e tabacco. Al palato strutturato e armonico, con tannino persistente e morbido con finale piacevole.

ABBINAMENTI:

La sua tannicità moderata, un frutto maturo, croccante rendono il “Ceppi Vecchi” compagno ideale del cibo. Versatile negli abbinamenti, accompagna con la stessa naturalezza i piatti tipici piemontesi e nazionali come quelli delle altre tradizioni culinarie del mondo. Ideale con le seconde portate, carni rosse brasate oltre che con formaggi invecchiati a pasta dura.

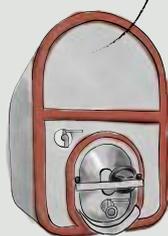
L’abbinamento insolito che proponiamo con questo fantastico vino è con il cioccolato fondente.

VINIFICAZIONE:

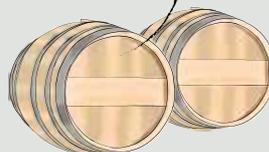
FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



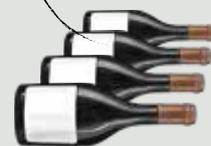
FERMENTAZIONE
MALOLATTICA
IN VASCA DI CEMENTO



AFFINAMENTO
24 MESI IN BARRIQUE



RIPOSO
6 MESI
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

