

IN ORIGINE

BARBERA D'ASTI DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.m.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcareo argilloso
Grado alcolico:	15 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	18° C	Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Finestra di consumo:	6 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella III decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

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

IN ORIGINE

BARBERA D'ASTI DOCG

Con "InOrigine" Cantina di Nizza sceglie di recuperare il passato, il proprio prima di tutto e lo fa con una Barbera d'Asti DOCG proveniente da uve biologiche, fatta come si faceva nel 1955 quando la cantina è nata. Ritornando a fare le cose con semplicità, abolendo i diserbanti e usando prodotti di origine naturale. L'uva è tutta biologica e lavorata con lieviti indigeni. L'etichetta? Non poteva che essere 100% cotone. In origine 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:

Nel calice si presenta di colore rosso rubino cristallino che denota un vino fresco, caratteristica evidenziata anche dai profumi e dalle sensazioni fruttate, soprattutto di rosa e ribes. Al palato sprigiona il suo carattere impetuoso, pieno, dalla buona sapidità e onesta fragranza tipica della Barbera.

ABBINAMENTI:

Vino di facile abbinamento grazie alle sue poliedriche caratteristiche, si accompagna ottimamente a piatti a base di carni rosse o se preferite a primi piatti con l'agnolotto quadro al sugo d'arrosto. Non disdegna, però, anche l'accompagnamento a una cucina più internazionale. L'abbinamento insolito è con l'insalata di merluzzo.

VINIFICAZIONE:



BICCHIERE DI SERVIZIO:

