

# NIZZA DOCG RISERVA



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcareo argilloso
Grado alcolico:	14 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	18-20° C	Età vigneto:	Oltre 20 ann
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

# NIZZA DOCG RISERVA

Il “Nizza Riserva” è indubbiamente l’espressione massima dei nostri vigneti più vocati. Il Bricco, l’Annunziata e la Cremosina, note per la loro matrice sabbiosa, evidenziano eleganza e finezza che si sposano perfettamente con la forza e la struttura delle colline argillose di San Michele, San Nicolao e Mandolone. Il segreto del nostro Riserva sta proprio nella completa integrazione di questi terreni.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Al bicchiere presenta un granato quasi vellutato ma intenso, con riflessi più caldi che saranno evidenziati negli anni dall’affinamento in bottiglia. Al naso è elegante, si percepiscono note di viola, piccoli frutti rossi e tabacco. Al palato esprime immediatamente il suo carattere forte ma al contempo armonico con un tannino persistente e morbido e un lungo finale che lascia pienamente appagati.

## ABBINAMENTI:

Ideale con primi piatti a base di funghi o formaggi ma il suo ambiente ideale lo si riconosce con le seconde portate, carni rosse brasate e marinate nello stesso vino: selvaggina, lepre, cinghiale, spezzatino di asino, filetto di bue e arrosti di carne bianca.

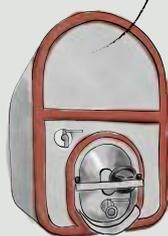
Se si vuole andare fuori dagli schemi è da provare con le tartine burro e acciughe.

## VINIFICAZIONE:

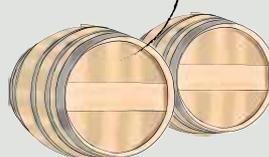
FERMENTAZIONE  
ALCOLICA  
IN SERBATOIO D’ACCIAIO



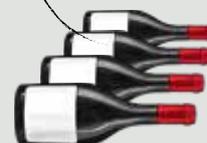
FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA  
IN VASCA DI CEMENTO



AFFINAMENTO  
24 MESI IN BARRIQUE



RIPoso  
6 MESI  
IN BOTTIGLIA



## BICCHIERE DI SERVIZIO:

