

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.

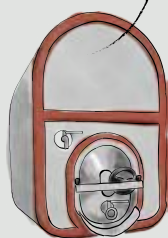
Se si vuole andare fuori dagli schemi è da provare con le tartine burro e acciughe.

VINIFICAZIONE:

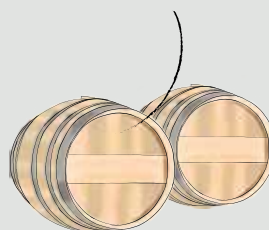
FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D’ACCIAIO



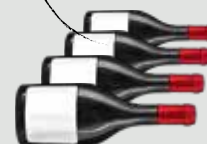
FERMENTAZIONE
MALOLATTICA
IN VASCA DI CEMENTO



AFFINAMENTO
24 MESI IN BARRIQUE



RIPoso
6 MESI
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

