



NIZZA D.O.C.G. RISERVA - QUATTRO FILARI

È con la vendemmia 2014 che il vitigno Barbera acquisisce il riconoscimento della sottozona "Nizza", termine che definisce sia la zona geografica dalla quale provengono le uve, ma soprattutto è sinonimo di qualità, territorio e passione. Un vitigno che prevede una resa per ettaro bassa, una produzione limitata tra le province di Cuneo, Asti, Alessandria ed un invecchiamento minimo di 18 mesi. Ed è proprio grazie ai due anni di invecchiamento in tonneaux, che viene fuori il nostro "Quattro Filari", i quattro filari più a nord del vigneto Mombarone, particolari per composizione chimica del terreno, capaci di dare uve uniche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte Monferrato, comune di Vinchio (AT)

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, con pigiatura delle uve, diraspatura e fermentazione in vinificatori a temp. Controllata (28-30 C°) per circa 7-10 gg a seconda delle annate. In questo periodo vengono effettuati circa 2-3 rimontaggi al giorno e viene eseguita la tecnica della macroossigenazione per favorire la fermentazione e i suoi processi secondari. A fine fermentazione si fa un travaso per eliminare le fecce, e si mette ad affinare in tonneaux nuove per circa 12-15 mesi.

COLORE: Rosso rubino carico con riflessi violacei

PROFUMO: Boisè intenso, ampio, con ricordi di ciliegia, prugna e rosmarino con sfumature di spezie e pepe.

GUSTO: Concentrato, ampio, corposo di grande struttura e persistenza. Sentori di tannini nobili.

ABBINAMENTI: Vino da meditazione per occasioni veramente importanti. Predilige abbinamenti con carni forti, soprattutto di selvaggina, primi piatti molto curati.

Alcool: 14,5%

Acidità Totale: 6,5 gr/l



Grand
Ballon



100% Nizza



18°C, meglio se
scaraffato in
decanter 1h prima



Conservare
bottiglia in
orizzontale

Beppe Marino Azienda Vinicola

via Stazione 23 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Piemonte - Italy - Tel. +39(0)141.840677

info@beppe-marino.it

www.beppe-marino.it