



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

É 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. Una leggera pulitura ed un ulteriore affinamento per 2-3 mesi in vasca d'acciaio, sono seguiti dalla messa in bottiglia.

**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.



SMALTIMENTO IMBALLAGGI		
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
verifica le disposizioni del tuo Comune		dedicata/organico
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>CAPSULA</b>	<b>TAPPO</b>
<b>GL71</b>	<b>C/ALU 90</b>	<b>FOR 51</b>
<b>VETRO</b>	<b>ALLUMINIO</b>	<b>SUGHERO</b>

**Alcool** : 15,5%    **Acidità Totale** : 6,5 gr/l



Gran Ballon



100% Nizza



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



Conservare bottiglia in orizzontale