



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 tonneau, 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 tonneau 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		dedicata/organico
BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	C/ALU 90	FOR 51
VETRO	ALLUMINIO	SUGHERO
verifica le disposizioni del tuo Comune		

Alcool : 15,5% **Acidità Totale** : 7 gr/l



Gran Ballon



100% Nizza



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



Conservare bottiglia in orizzontale