



Nizza DOCG

Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: la nostra vigna del "Nizza" é ad Incisa Scapaccino presso la Tenuta. La resa in uva per disciplinare deve essere inferiore ai 70 q.li pari a 49 ettoltri di vino, ma le differenze climatiche di ogni vendemmia possono influire notevolmente su tali parametri.

Note degustative: colore rosso porpora, dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipico del vitigno. Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole.

Vinificazione: dopo la selezione a mano delle uve dalla vigna del Nizza, tra la prima e la seconda settimana di Ottobre, l'uva viene pigiata la sera stessa della raccolta e messa in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Finita la fermentazione alcolica il vino è introdotto in botti da 25HL di rovere francese per l'affinamento di 30 mesi circa. Dopo l'imbottigliamento il vino inizia l'affinamento in bottiglia.

Servizio: a 16-18C°, servito in un ampio bicchiere tipo "Borgogna".

Nata con la vendemmia 2000, la Sottozona "Nizza" comprende 18 piccoli Comuni del Monferrato ed il vino che si fregia di questa denominazione deve essere prodotto dalle uve provenienti dai vigneti idonei in questo territorio ed approvati per la loro favorevole esposizione. Nel 2014 è stata riconosciuta la nuova denominazione Nizza Docg.

Il NIZZA DOCG. Un vino frutto dell'orgoglio dei produttori della zona di Nizza che hanno lottato insieme per l'affermazione di una super denominazione per l'adorato vitigno protagonista di queste colline. Se ne avete l'occasione provate una bottiglia di un'annata più vecchia di 6/7 anni... solo così avrete l'esperienza di quanta eleganza e complessità può sviluppare questo vitigno. Non teme il confronto con i più grandi vini piemontesi, ha solo bisogno del suo "posto" accanto al cibo che si merita. Dino

