



Nizza DOCG Riserva BAUDA

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: Le uve provengono solo dai migliori filari del nostro vigneto di Incisa Scapaccino, di proprietà dal 1961.

Vinificazione: Dopo la selezione a mano l'uva viene pigiata a poche ore dalla raccolta e messa in tini di rovere a temperatura controllata. Seguono frequenti follature eseguite a mano e, terminata la fermentazione alcolica, il vino viene introdotto in botti da 25HL di rovere francese per l'affinamento di 3 anni circa. Dopo l'imbottigliamento il vino inizia l'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: Da provare con stracotto al Barbera, coniglio alle castagne, funghi fritti o agnolotti al sugo di arrosto.

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate.

OLFATTO

Dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipica del vitigno, il bouquet dona ricordi di more, ciliegie e una lieve sfumatura balsamica.

VISTA

Colore rosso porpora con riflessi granati.

GUSTO

Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole. Perfettamente bilanciato tra tannino e acidità.



“Solo nelle migliori annate selezioniamo alcuni filari dei nostri vigneti del Nizza per la Riserva Bauda, per dedicarvi il meglio della nostra Terra ed il massimo della nostra esperienza”

Dino