



Nizza DOCG Riserva

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: Le uve provengono dal nostro vigneto della tenuta di Incisa Scapaccino, di proprietà dal 1961. Il terreno, esposto a sud, è costituito da marne argillose sabbiose, su cui utilizziamo un sistema di allevamento a Guyot. Per disciplinare, la resa in uva deve essere uguale o inferiore a 70 quintali ad ettaro.

Vinificazione: Dopo la selezione a mano delle uve, in genere tra la prima e la seconda settimana di Ottobre, l'uva viene diraspata e gli acini interi vengono introdotti in tini di rovere a temperatura controllata a fermentare. 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 30 mesi circa. Dopo l'imbottigliamento il vino inizia l'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: Da provare con Tajarin al tartufo bianco, porcini fritti o con brasato.

OLFATTO

Dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipica del vitigno, il bouquet dona ricordi di more, ciliegie e una delicata nota speziata.

VISTA

Colore rosso porpora intenso.

GUSTO

Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole.



“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.”

Gianni