



NIZZA DOCG RISERVA "INCANTO"

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: Le uve provengono dai vigneti della cascina Valle Vento, sita in Castel Boglione, dove le Marne di Sant'Agata fossile si fondono a tratti con le arenarie.

Vinificazione: Dopo la selezione a mano delle uve 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 tonneau di 500 litri per l'affinamento di 24 mesi circa. Dopo l'imbottigliamento il vino inizia l'affinamento in bottiglia che si protrae per circa un anno.

Abbinamenti: Da provare con Tajarin al tartufo bianco, porcini fritti o con carni dalle lunghe cotture come brasati e stracotti.

OLFATTO

Dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipica del vitigno, il bouquet dona ricordi di more, ciliegie e spezie.

VISTA

Colore rosso porpora intenso.

GUSTO

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

INCANTO

Un Nizza Docg che nasce dall'amicizia della Famiglia Bertolino con i proprietari della Valle Vento e da una grande passione per la Barbera e per il suo territorio. Vigneti accuditi con cura per produrre un vino dalle caratteristiche uniche. Un vino dedicato solo ai migliori estimatori del Nizza Docg.

