

G G A R E S I O

NIZZA DOCG

Denominazione:

Nizza Docg

Vitigno:

100% Barbera

Vigneti: uve da vigneto di proprietà a Incisa Scapaccino, 4 km a Nord da Nizza Monferrato. Resa dopo accurato diradamento non superiore ai 65 quintali ad ettaro.

Esposizione: Sud Ovest

Altitudine: 250 m s.l.m.

Forma di allevamento: controspalliera, sistema di potatura Guyot.

Superficie vigneti: 1.5 ha circa

Vinificazione: a bassa temperatura a contatto con le bucce, dai 15 ai 30 giorni, a seconda dell'annata.

Affinamento: in barriques francesi per 16 mesi. Il rapporto tra legni nuovi e usati varia in base alle caratteristiche del vino.

Note: colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumo intenso e complesso, di frutta rossa, tipico del vitigno. Sentori di fragole, ciliegia e amarene sotto spirito. Al gusto si presenta vellutato, armonico, fresco e con acidità sostenuta, con un finale grandioso e gradevole. Bell'equilibrio tra aromi fruttati e calore alcolico.

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 6,2 g/L

Produzione: 5.000 bottiglie - 400 Magnum 1,5 lt.

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti: ottimo per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne, secondi a base di carni rosse, arrostiti e brasati. Ottimo con formaggi erborinati, stagionati e piccanti.



Garesio Società Semplice Agricola
Località Sordo 1, 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. +39 366 7076775 | info@garesiovini.it | garesiovini.it | f
p.iva 1031460011