NIZZA RISERVA DOCG

Uvaggio: 100% Barbera

Altitudine: 270 m slm

Esposizione: Sud - Ovest

Terreno: calcareo - argilloso

Età dei vigneti: 40 anni

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità viti: 4.000/ettaro

Resa per ettaro: 7.000 kg

Produzione Annuale: 2.000 bt

Alcool: 15 %

Residuo zuccherino: <1 gr/l

Vendemmia: manuale a metà Settembre

Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 12 giorni in vasche di acciaio con periodici rimontaggi.

Affinamento: in tonneaux per circa 24 mesi. Almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Intenso ed importante, si presenta con un colore rosso rubino con riflessi viola. Al naso è elegante con sentori di amarena, frutti rossi, tabacco vaniglia e cuoio. In bocca è persistente, asciutto, pieno, armonico, sostenuto da una bella spalla acida.

Abbinamento: ideale con carni rossi e selvaggina e primi della tradizione piemontese. Si consiglia di servire a 18 - 20 ° C