



CASTAGNOLE DELLE LANZE

NIZZA

Nizza DOCG

Il Nizza DOCG rappresenta la punta di diamante della Barbera nel Monferrato. L'area di produzione tocca 18 comuni, da sempre tra i più vocati alla coltivazione di uve Barbera. Ottenuto da uve Barbera in purezza, prevede un affinamento minimo di 18 mesi, dei quali almeno 6 in botti di legno, processo che conferisce caratteristiche organolettiche e sfumature che raccontano il vitigno in una declinazione unica, complessa e strutturata

VITIGNO: 100% Barbera

GRADAZIONE: 14,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Argilloso-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà / fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, selezione dei lieviti, fermentazione e macerazione sulle bucce per circa 7-8 giorni a temperatura controllata. Micro-ossigenazione per esaltare gli aromi varietali. La fermentazione malolattica si completa entro la fine dell'inverno. Affinamento: il vino matura in rovere francese (in parte in barrique e in parte in tonneaux) per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, segue un affinamento di 12 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: Morbido, avvolgente, con note di frutta rossa tra cui spiccano la ciliegia e la prugna

SAPORE: Strutturato, rotondo, equilibrato, di lunga persistenza, con finale leggermente speziato

ABBINAMENTI: Si sposa magnificamente con la pasta fresca con ragù di carne o funghi, le carni rosse arrostiti e brasate, con la selvaggina, i cibi tartufati, i formaggi stagionati a pasta dura

TEMP. SERVIZIO: 18 – 20 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com