

DOGLIOTTI 1870

NIZZA DOCG

L'area di produzione del Nizza tocca 18 comuni, da sempre tra i più vocati alla coltivazione di uve Barbera, selezionati da alcuni produttori come sottozone di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. L'ufficializzazione del Nizza come denominazione è quindi il punto di arrivo di un percorso mirato a inquadrare un'assoluta eccellenza del territorio. 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.

Denominazione: Nizza DOCG

Vitigno: 100 % Barbera

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: 24 mesi in Tonneaux di rovere francese, minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia

Colore: Rosso rubino, tendente al granato con il passare degli anni

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 arrostite e brasate, con la selvaggina, i cibi tartufati, i formaggi stagionati a pasta dura

Temperatura di servizio ideale: 18 – 20 ° C

Bicchieri consigliato: Calice capiente e panciuto a forma di tulipano

Conservazione: La grande struttura permette al vino una lunga vita. Se conservato in fresche cantine interrato o in ambienti con temperature basse e costanti può mantenersi e migliorarsi per anni



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti