



UNFILTERED

**NIZZA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA



**VITI VECCHIE**  
2017

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA

**Gianni-Doglia**

CASTAGNOLE DELLE LANZE - ITALIA  
PRODUCT OF ITALY

750 ml

CONTIENE SOLFITI-CONTAINS SULPHITES-ENTHÄLT SULFITE / RED WINE - L.001 AT 4669

15% vol

# Nizza

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**Denominazione:** Nizza Docg

**Uva:** 100% Barbera

**Zona di produzione:**

Le uve provenienti da un'appezzamento di circa un ettaro sito nel Comune di Nizza Monferrato, le cui viti raggiungono un'età media di 50 anni e rappresentano la massima selezione del vitigno Barbera

**Raccolta:** metà settembre

**Vinificazione:**

L'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 15 giorni**. Alla svinatura il vino viene messo ad affinare in piccole botti di legno per circa 18-24 mesi. Il vino viene successivamente lasciato **riposare per circa 6 mesi in vasca d'acciaio**. A questo punto si può procedere all'imbottigliamento. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi in cantina a una temperatura di 20° C il vino è finalmente pronto per essere bevuto.

**Grado Alcolico:** 15 %

**Profilo Sensoriale:**

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei che tendono a divenire leggermente aranciati con il passare del tempo

**Profumo:** Netto ed elegante con sentori di frutti rossi, ciliegia matura e successivo sviluppo di note speziate

**Gusto:** Strutturato, ampio e vellutato con armonico equilibrio tra freschezza e morbidezza

**Abbinamenti gastronomici:**

Vino indicato per secondi piatti di carne rossa, selvaggina o per formaggi di buona stagionatura.

Gianni\_Doglia