



NIZZA DOCG

Denominazione Origine Controllata Garantita

Solo uve scelte e selezionate tra le migliori prodotte dai vigneti esposti da sud a sud ovest – sud est, vengono impiegate per la produzione di questo vino. La denominazione è chiaramente codificata dal disciplinare di produzione: le uve devono avere una gradazione naturale più elevata ed il vino ottenuto deve essere invecchiato per almeno diciotto mesi, di cui sei in legno.

Grazie all'affinamento in legno il vino subisce un'evoluzione del profumo ed una variazione del colore verso toni rosso rubino tendente al granato. Al gusto si presenta di intenso, con sentori di frutta matura e un finale lungo e persistente.

Vitigno:	100% Barbera
Vinificazione:	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili
Affinamento:	Diciotto mesi di cui almeno sei in botti
Gradazione alcolica:	16% vol.

Accostamenti gastronomici: Accompagna primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi.

Si abbina a secondi a base di carni rosse e selvaggina.

