

VILLA GIADA®

Dani

NIZZA D.O.C.G.



VARIETÀ

Barbera

VIGNETO

Uve provenienti dal nostro vigneto, situato nel comune di Agliano Terme: è qui che, con un'esposizione ottimale, sorgono le nostre storiche viti di "Nizza".

Terreno marnoso calcareo.

La vendemmia, fatta a mano, è a metà ottobre.

Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

La fermentazione alcolica è in vasche d'acciaio a temperatura controllata e prevede un contatto con le bucce di almeno 3 settimane. A questa segue la malolattica che è condotta in maniera spontanea sempre in vasche d'acciaio. All'inizio dell'anno successivo la vendemmia inizia l'affinamento in piccole botti di rovere che dura almeno 12 mesi. Imbottigliato senza filtrazioni, Dani è vinificato in modo naturale. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane in cantina in bottiglia coricata per oltre un anno continuando così al meglio la sua evoluzione.

DESCRIZIONE E NOTE GUSTATIVE

Questo vino, data la sua struttura, mantiene ed esalta le sue caratteristiche per molti anni, affinandosi nel tempo.

Colore: rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei;

Olfatto: profumo avvolgente con sentori fruttati - che ricordano frutti di bosco maturi e marasca - lasciano spazio sul finale a toni più complessi e speziati;

Gusto: corposo, dalla buona struttura, con una caratteristica nota minerale sul finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua struttura complessa lo rende perfetto per accompagnare i grandi piatti della tradizione piemontese. Ottimo in abbinamento con primi piatti e secondi strutturati e complessi.

2
0
1
8

v i t ' a e
la guida vini
2022
t t t