

# 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

ttt

VILLA GIADA®

*Dani*

Nizza

Denominazione di Origine Controllata e Garantita