

VILLA GIADA®

Dedicato a ... NIZZA D.O.C.G. RISERVA



VARIETÀ

Barbera 

VIGNETO

Uve provenienti da una parte dei nostri vigneti del "Nizza", nel comune di Agliano Terme: è qui che, in esposizione ottimale a sud-est, sorgono le nostre viti più storiche.

Terreno argilloso, marnoso-carcareo.

La vendemmia, fatta a mano, è all'inizio di ottobre, quando alcuni grappoli iniziano una leggera surmaturazione.

Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

È la riserva della cantina. I grappoli migliori, prodotti da vecchi ceppi, vengono raccolti a mano e posti in piccole cassette. Dopo un'attenta diraspatura, segue la macerazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, per un periodo variabile pari a circa 3 settimane. Terminata la fermentazione alcolica, segue quella malolattica ed un breve affinamento in vasche di acciaio inox. Nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia, inizia l'affinamento in piccole botti di rovere che dura per almeno 18 mesi. Imbottigliato senza filtrazioni, *Dedicato a...* è vinificato in modo tradizionale. Prima di essere pronto, il vino rimane in cantina per alcuni mesi in bottiglia coricata, continuando 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 ampio e persistente con sottili sentori speziati in evidenza;

Gusto: vino corposo ed elegante con sentori di liquirizia e marasca su un finale ricco e avvolgente di note balsamiche. Cacao e frutti rossi molto presenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente a piatti strutturati come quelli tipici della cucina autunnale piemontese. La grande complessità e la dolcezza dei tannini ben si combinano anche con il cioccolato. questo vino è ottimo anche da solo.

2
0
1
7

