



NIZZA DOCG

Classificazione	Nizza DOCG
Varietà	100% Barbera
Tipologia del terreno	Marne sabbiose / argillose
Resa per ettaro	70 Qli
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Vinificazione	Diraspa-pigiatura, macerazione a temperatura controllata
Periodo di maturazione	Circa 6 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia
Epoca di imbottigliamento	Luglio del II anno successivo alla vendemmia.
Tipologia di bottiglia	Borgognotta
Gradazione alcolica	14,5° vol
Epoca di massimo godimento	2-6 anni

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio	18° C- 20° C
Abbinamenti	Primi importanti, piatti di carne, formaggi stagionati.



NIZZA DOCG

Denomination	Denominazione d'origine controllata e garantita
Grape variety	100% Barbera
Type of soil	Sandy and clayey marl
Yield/Ha	70 Q
Harvest time	First week of october
Vinification	Destemming, crushing and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (28-30 °C)
Aging time	6 months in steel, 12 months in barrique and 6 more months in the bottle
Bottling time	July two years after harvest
Type of bottle	Burgundy
Alcohol	14,5° vol
Shelf-life	2-6 years

FOOD PAIRING

Serving temperature	18 °C – 20 °C
Plates	Important meat, fish and aged cheese