



Il Vino:
"NIZZA"
Denominazione:
NIZZA DOCG

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione

Colore:

ROSSO RUBINO CARICO, PROFONDO

Profumi:

NASO ELEGANTE E AUSTERO, DI PRUGNA
E CILIEGIA, CON NOTE SPEZIATE
E DI SOTTOBOSCO, ACCENNI
DI VANIGLIA MOLTO FINI E
PERSISTENTI

Gusto:

DENSO, SUCCOSO,
INTENSO E SAPORITO.
DI OTTIMA STRUTTURA
E FRESCHEZZA ACIDA,
MORBIDO, CALDO,
CON UN BUON FINALE CHE SI
REGGE SU DELICATI TANNINI DOLCI

Abbinamenti:

IDEALE CON ARROSTI DI CARNE,
SELVAGGINA E
FORMAGGI STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:

PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:

IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:

UN ANNO IN BARRIQUE E
BOTTI DI ROVERE

Alcol: 14,50% VOL

Ph: 3,34

Estratto secco: 29 G/L

Name:
"NIZZA"
Appellation
NIZZA DOCG

Variety:
100% BARBERA

Tasting notes:

Colour:

DEEP RUBY RED, VERY INTENSE

Scents:

GRAVE AND ELEGANT NOSE OF PLUM
AND CHERRY, WITH SPICY AND
UNDERGROWTH NOTES,
VERY DELICATE AND PERSISTENT
VANILLA HINTS

Taste:

THICK, JUICY,
INTENSE AND TASTY.
WELL STRUCTURED
WITH FRESH ACIDITY,
SMOOTH AND WARM,
WITH A GOOD FINISH DUE TO
DELICATE AND SWEET TANNINS

Food Pairings:

IDEAL WITH ROAST MEATS,
GAME AND
MATURE CHEESE

Vinification and aging

Crushing:

CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:

IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:

ONE YEAR IN BARRIQUES
AND OAK BARRELS

Alcohol: 14,50% VOL

Ph: 3,34

Dry Extract: 29 G/L



GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL

Tre Secoli s.c.a. Via Stazione, 15
Via Roma, 2

14046 Mombaruzzo AT Italia
15010 Ricaldone AL Italia

Tel. +39 (0)141 77019
Tel. +39 (0)144 74119

fax +39 (0)141 774445
fax +39 (0)144 745288