



*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

##### Pigatura:

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



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