



**NIZZA D.O.C.G.**

## **CREMOSINA**

**VITIGNO** Barbera

**ZONA DI PRODUZIONE** Nizza Monferrato, Loc. Cremosina - AT

**TERRENO** Calcareo, argilloso e sabbioso

**VENDEMMIA** Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre

**VINIFICAZIONE** Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO** Minimo 12 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14,5% in media

**NOTE SENSORIALI** Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche. In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Ideale a tutto pasto, predilige primi piatti importanti, carni rosse e formaggi a media e lunga stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16/18° C

**LONGEVITÀ** Oltre i 10 anni

**FORMATO** 75 cl./150 cl./300 cl.