



NIZZA D.O.C.G. RISERVA GENERALA

VITIGNO Barbera

ZONA DI PRODUZIONE Agliano Terme, Loc. Generala - AT

TERRENO Calcareo argilloso, composito

VENDEMMIA Prima o seconda 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 legno di cui 80% in tonneaux e 20% in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 15% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.

Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di vaniglia, cacao, sottobosco e ciliegia. Gusto ricco e vellutato, persistente e armonico. Il finale ripropone l'intensità dei toni fruttati

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Primi piatti elaborati, carni rosse, selvaggina e formaggi dai sapori decisi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18° C

LONGEVITÀ Oltre i 10 anni

FORMATO 75 cl./150 cl./300 cl./500 cl./1200 cl.