



## Nizza DOCG Riserva

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: Le uve provengono dalla nostra vigna storica presso la Tenuta ad Incisa Scapaccino, piantata nel 1961. Per disciplinare, la resa in uva deve essere inferiore a 70 quintali ad ettaro.

Vinificazione: Dopo la selezione a mano delle uve in genere tra la prima e la seconda settimana di Ottobre, l'uva viene pigiata la sera stessa della raccolta e messa in tini di acciaio inox a temperatura controllata a fermentare. Finita la fermentazione alcolica il vino è introdotto in botti da 25HL di rovere francese per l'affinamento di 30 mesi circa. Dopo l'imbottigliamento il vino inizia l'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: Da provare con Tajarin al tartufo bianco, porcini fritti o con brasato.

### OLFATTO

*Dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipica del vitigno, il bouquet dona ricordi di more, ciliegie e un delicato sentore di legno.*

### VISTA

*Colore rosso porpora intenso.*

### GUSTO

*Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole.*



“Un vino frutto dell'orgoglio dei produttori della zona di Nizza che hanno lottato insieme per l'affermazione di una super denominazione per l'adorato vitigno protagonista di queste colline. Se ne avete l'occasione provate una bottiglia di un'annata più vecchia di 6/7 anni... solo così avrete l'esperienza di quanta eleganza e complessità può sviluppare questo vitigno. Non teme il confronto con i più grandi vini piemontesi, ha solo bisogno del suo “posto” accanto al cibo che si merita.”

Gianni