

® BARRIQUE

NIZZA DOCG



Questo Barbera Superiore nasce dalla volontà di valorizzare un angolo di Monferrato particolarmente vocato alla coltivazione di questo vitigno a bacca nera; una zona rurale di 18 comuni limitrofi, tra cui Nizza Monferrato, divenuta espressione di forte identità che lega indissolubilmente uomo e vigneto.

This Barbera Superiore was born from the desire to enhance a small part of Monferrato particularly suited to the cultivation of this black grape variety; a rural area of 18 neighboring municipalities, including Nizza Monferrato, which has become an expression of a strong identity that indissolubly binds man and vineyard

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti sulle colline di San Marzano Oliveto

Production area: Piedmont, vineyards on San Marzano Hills

Lavorazione: pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione sulle vinacce per circa 10/12 giorni. Affinamento di 18 mesi in barrique successivo imbottigliamento.

Processing: crushing and destemming of the grapes, fermentation on the grapes marcs for about 10/12 days. Aging for 18 months in barrique following bottling.

Gradazione alcolica: 14,5% - 15,5 % vol

Alcoholic content: 14,5% - 15,5% vol.

Caratteristiche: vino maturo e dalla struttura importante, profumo etereo e caratteristico, sapore secco e rotondo con sentori di vaniglia e liquirizia

Characteristics: mature wine with an important structure dry and roun flavor with hints of Vanilla and licorice.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Gastronomic combinations : ideal with meat dishes and ripe cheese.

Temperatura di servizio: servire a 20°C.

Serving temperature: to serve at 20°C.