

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò

Nizza DOCG Riserva



TECNICA DI PRODUZIONE

Le terre del “Nizza” risalgono all’età Terziaria e si caratterizzano per essere suoli calcarei, a reazione alcalina, poveri di sostanze organiche e aridi d’estate. I vigneti appartengono ad un’area ristretta di circa 2-3 ettari e la produzione è molto ridotta (circa 1,5 Kg. per pianta), al fine di ottenere un vino, molto concentrato ricco in estratti e materia colorante. Dopo la fermentazione, si procede con la maturazione in barrique per 12 mesi ed ulteriore rifinitura in botti grandi per 12 mesi.

Questo Riserva viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: ricco e complesso, con note di frutti di bosco rossi e neri. Persistente la vaniglia, ma anche il caramello e il cocco.

Sapore: robusto e persistente, avvolgente e di grande morbidezza.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 15,0 % vol.

Denominazione: Nizza DOCG Riserva

Maturazione: in barrique per 12 mesi e ulteriori 12 mesi in botti grandi



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2020

Nizza DOCG Riserva



Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

94

 **WINE
ENTHUSIAST**

93

JAMESSUCKLING.COM 

92

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

92

Kerin O'Keefe
#KOwine

91



DinVinguide.se
Din guide i vindjungeln

91

Jancis Robinson.com

16 WS

BIBENDA
4 GRAPPOLI

falstaff

Wine Guide Italia 2024

91

MIGLIORI VINI ITALIANI


LUCA MARONI

96