



#### 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

*JancisRobinson.com*

16 WS

**BIBENDA**  
4 GRAPPOLI

**falstaff**  
Wine Guide Italia 2024  
91

  
**MIGLIORI VINI ITALIANI**  
**LUCA MARONI**  
96