



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 2019

Nizza Riserva DOCG



JAMESSUCKLING.COM

92 (05/08/2022)

Aromas of bark, sap, blackberry and blueberry. Medium-to full-bodied with some salty-mineral notes. Juicy. A little savory, with vanilla and ground clove coming through at the end. Nicely structured. Drink now.

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

17,5 PUNKTE
(12/2022)