

## NIZZA Docg

**TIPOLOGIA** Rosso fermo

**VITIGNI** 100% Barbera (selezione)

**VENDEMMIA** Raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

**VINIFICAZIONE** Classica in acciaio è seguita immediatamente dalla sistemazione in fusti di rovere del 100% del prodotto. Un secondo travaso avviene tra febbraio e luglio ed un terzo a fine settembre

**AFFINAMENTO** Invecchiamento minimo di 6 mesi in legno su un totale non inferiore ai 18 mesi

**COLORE** Colore rosso rubino con riflessi violacei che virano al granata dopo un lungo invecchiamento (dai 6 ai 12 anni)

**PROFUMO** Nobile, complesso, di estrema eleganza. Note eteree, frutti con nòcciolo, fragola, viola, vaniglia, mandorla, talvolta note di pietra focaia

**GUSTO** In bocca sapido e pieno, talvolta di buona acidità nelle fasi giovanili

**GRADO ALCOLICO** 14%-14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°-20°C

**ABBINAMENTI:** Nei primi anni si abbina a carni rosse e grigliate, successivamente a selvaggina, brasati, formaggi stagionati e a primi piatti come agnolotti quadrati al sugo d'arrosto

**Everto Monferrato Wines**

Str. Gramolina 13/c Nizza Monferrato (AT)  
[contatti@evertowines.it](mailto:contatti@evertowines.it)

