



Gattera

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. NIZZA

0,75 cl

Vitigno: Barbera 100%

Gradazione: 14% vol

Area di produzione: Cascina Dell'Orto, Nizza Monferrato (AT)

Esposizione: Sud-ovest

Altitudine: compresa tra 340 e 380m slm

Territorio: comprensorio del Nizza D.O.C.G.

Note degustative: colore rosso intenso, con profumi speziati di legno tostato. Al palato risulta succosa e austera, con la presenza di tannini eleganti.

Abbinamenti: ottima con i secondi piatti della tradizione, servire a temperatura ambiente.

Vinificazione: questo vino è la vera espressione di come il Barbera, vitigno a bacca nera più importante in Piemonte, può donare un grande vino come la Barbera "Nizza". La macerazione sulle bucce per oltre 15 giorni a temperatura controllata in tini di legno con cappello sommerso, un lungo affinamento in botti grandi di rovere da 50 Hl per almeno 2 anni, ed infine l'affinamento in bottiglia, permettono di ottenere una Barbera "Nizza" di alto profilo organolettico che riflette l'unicità della zona da cui proviene.