



ACQUISTATO IL

Nizza DOCG 2020

2020

Eccellenza del Monferrato



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Barbera

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione pigiatura delicata con alcuni acini interi, lunghe macerazioni, nessuna follatura. Affinamento 6 mesi in botti grandi di rovere, poi un lungo periodo di riposo in bottiglia.

Sensazioni Colore granato e rubino molto profondo con riflessi viola e ner. Profumo ricco di frutta, soprattutto prugna e ciliegia, con note di viola, cannella, cacao e cuoio. In bocca è avvolgente, con sottili tannini morbidi ma ben strutturati.

Denominazione di punta della Barbera, questo DOCG nasce da una rigorosa selezione nei vigneti di Nizza Monferrato, Aglano Terme e Moasca, dove le viti di Frasca La Guaragna hanno un'età media di 30 anni. Un dato non è banale, infatti le vigne più mature producono uve di qualità superiore, con una maggiore concentrazione di aromi e sapori. Non è improprio, dunque, dire che questo Nizza DOCG di Frasca La Guaragna è un vino che rappresenta l'eccellenza della Barbera, simbolo stesso del Monferrato. La vinificazione prevede una pigiatura delicata, lasciando alcuni acini interi. Segue una lunga macerazione, durante la quale il mosto estrae il meglio delle bucce. In questo cosa non sono previste follature per mantenere intatta la struttura. Dopo la fermentazione, poi, il vino affina per circa 6 mesi in botti grandi di rovere, che gli donano eleganza senza sovrastarne il carattere fruttato. Successivamente riposa in bottiglia per un lungo periodo, sviluppando complessità e armonia. Alla vista rivela un colore granato profondo, arricchito da riflessi rubino, viola e neri. Il bouquet è ampio e intenso. Dominano sentori di prugna e ciliegia matura, accompagnati da note floreali di viola e da accenni speziati di cannella, cacao e cuoio. In bocca è avvolgente, con una struttura densa e tannini morbidi ma ben presenti. Lunga la persistenza che lascia in bocca una piacevole sensazione di calore e pienezza. Vino versatile, si sposa bene con piatti ricchi e saporiti. Accompagna perfettamente brasati, arrosti e selvaggina. Ideale anche con formaggi stagionati o primi piatti conditi con sughi di carne. Per un'esperienza piemontese autentica, va provato con un piatto di "agnolotti del plin" al sugo d'arrosto.

Oggi ci troviamo nel cuore del Piemonte, tra le dolci colline del Monferrato. Qui si trova Frasca La Guaragna, un'azienda vinicola che nasce dal sogno della famiglia Frasca di produrre vini che potessero catturare l'anima del terroir locale. Questo sogno ha preso forma grazie all'incontro con l'enologo Matteo Gerbi, originario di Asti, il cui bagaglio di esperienza maturato in prestigiose cantine delle Langhe ha dato vita a un progetto chiaro e ambizioso. Oggi Matteo guida un team appassionato, che segue ogni fase del processo produttivo, dalla cura delle vigne alla vinificazione. Frasca La Guaragna si estende su 22 ettari di vigneti attentamente selezionati, dove ogni parcella racconta una storia diversa del Monferrato, un territorio ricco di biodiversità e storia enologica. L'approccio dell'azienda è profondamente legato al rispetto della terra e delle persone. Ogni vigneto viene coltivato con metodi sostenibili, valorizzando la biodiversità e promuovendo una viticoltura che tutela l'equilibrio naturale. In cantina, il lavoro si concentra sull'esaltazione delle peculiarità di ogni annata, con vinificazioni attente e interventi minimi per lasciare che il vino racconti la sua origine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese