



ACQUISTATO IL .....

Nizza DOCG 2022

2022

## L'anima più autentica del Piemonte



*Svinando*

Oggi ci troviamo nel cuore del Monferrato, tra colline sinuose e vigneti baciati dal sole. Qui nasce questo Nizza DOCG di Oddero, un vino rosso che rappresenta l'anima più autentica del Piemonte. 100% Barbera, le uve provengono dai vigneti di Scrimaglio, a 250 metri sul livello del mare, questo vino beneficia di un terroir unico, caratterizzato da terreni calcareo-argillosi con componenti sabbiose che donano alle uve un carattere deciso e minerale. Le vigne qui godono di un'esposizione privilegiata a Sud, che massimizza l'irraggiamento solare e favorisce una perfetta maturazione delle uve. L'altitudine, unita alla composizione del terreno, conferisce alla Barbera una spiccata acidità che bilancia sapientemente la ricchezza del frutto e dona al vino una freschezza croccante. Inoltre le vecchie vigne, con età compresa tra i 30 e i 60 anni, regalano uve concentrate e ricche di estratti, che si traducono in un vino profondo e longevo. Raccolta manuale, con selezione accurata dei grappoli più maturi e sani, la fermentazione e la macerazione avvengono in acciaio inox per circa 15 giorni, preservando la freschezza e la vivacità dei profumi. Segue la fermentazione malolattica, che ammorbidisce i tannini e dona al vino un profilo più armonioso. L'affinamento in botti di rovere da 40 e 65 ettolitri per 16 mesi, infine, conferisce al Nizza DOCG di Oddero complessità, eleganza e una lunga capacità di evoluzione. Intenso colore rosso rubino, al naso seduce con un bouquet avvolgente di frutta rossa matura, come ciliegie e prugne, arricchito da note di cacao amaro, caffè e spezie dolci. Con l'invecchiamento, emergono sentori terziari di cuoio, liquirizia e sottobosco, che impreziosiscono la complessità aromatica del vino. In bocca sorprende invece per la struttura decisa e il corpo ricco. L'acidità vibrante bilancia sapientemente il frutto e con i tannini morbidi e vellutati, crea un sorso armonioso e persistente. Ideale per carni rosse brasate o al forno, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo con la bagna cauda, piatto invernale tipico piemontese a base di acciughe, aglio e olio.

La tenuta vinicola degli Oddero è un'autentica terrazza naturale che abbraccia il cuore dell'enologia piemontese. Qui il vigneto è più di una semplice coltivazione. E' piuttosto una tradizione, tramandata di generazione in generazione. Un patrimonio familiare che va preservato e valorizzato. I vigneti della famiglia Oddero sono disseminati sulle pendici delle colline più prestigiose. Qui, tra le migliori posizioni, o "sori" come sono conosciute localmente, maturano i vitigni simbolo della regione: il nobile Nebbiolo, cuore pulsante del Barolo e del Barbaresco, il Moscato, e la Barbera. Oggi, la terza generazione Oddero, con la guida di Stefano, il figlio di Giacomo Oddero, figura leggendaria nel panorama enologico piemontese. La filosofia enologica degli Oddero è una perfetta fusione tra tradizione e innovazione. Profumo di frutta rossa, di cacao amaro e caffè, che, con il passare dei mesi, si fa più speziato, con note "selvatiche". Il sapore è asciutto, ha un bel corpo, messo in rilievo da nerbo e stoffa fitta, pieno di carattere.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Sud
<b>Esposizione</b>	
<b>Allevamento</b>	
<b>Densità imp.</b>	3500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Barbera 100%

<b>Gradazione</b>	14,5% vol
-------------------	-----------

<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
-----------------------	----------

<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
---------------------	--------------

<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
--------------------	---------------

<b>Vinificazione</b>	Selezione delle uve in vigneto tramite raccolta manuale, segue fermentazione malolattica in acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre. Oggi, la terza generazione Oddero, con la guida di Stefano, il figlio di Giacomo Oddero, figura leggendaria nel panorama enologico piemontese. La filosofia enologica degli Oddero è una perfetta fusione tra tradizione e innovazione.
----------------------	--

<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino intenso, assume con il passare del tempo eleganti riflessi granati. Profumo di frutta rossa, di cacao amaro e caffè, che, con il passare dei mesi, si fa più speziato, con note "selvatiche". Il sapore è asciutto, ha un bel corpo, messo in rilievo da nerbo e stoffa fitta, pieno di carattere.
-------------------	--

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821