ACQUISTATO IL .....

Nizza docg 2016

Un Nizza DOCG che esprime al meglio le potenzialità dell'uva Barbera.

Nizza DOCG è il 'diamante' della cantina Il Botolo Azienda Agricola. E' un vino rosso vinificato in purezza, con uve di Barbera al 100%. La zona di produzione di questa denominazione è limitata a soli 18 comuni della provincia di Asti che circondano il comune di Nizza Monferrato e il rigido disciplinare di produzione, prevede l'utilizzo delle uve provenienti dai vigneti collinari meglio esposti (sud-est, sud e sud-ovest), con precisa esclusione del fondovalle. La raccolta dei grappoli avviene esclusivamente a mano, quindi selezionando accuratamente in cantina le uve destinate alla vinificazione.

IL BOTOLO Azienda Agricola è una cantina portata avanti con passione: 16 ettari di vigneti sulle colline di Nizza Monferrato, nel cuore della produzione di vini di qualità che hanno dato fama al Piemonte e all'Italia. E' un'azienda a proprietà familiare voluta da Roberto de Silva, il fondatore, che all'amore per il Monferrato, la sua storia, la sua cultura, all'ammirazione per l'infinito rincorrersi delle sue colline, ha unito il suo sogno e la sua passione per creare vini di eccellenza.Nell'alta qualità dei vini c'è la cura, la passione nel lavoro, ma c'è anche il felice contributo della natura: i vitigni sono infatti coltivati su pendii soleggiati con un preciso orientamento che favorisce la migliore maturazione delle uve. Così Il Botolo esprime una varietà di sapori fruttati nei vini bianchi e vellutati ed eleganti nei rossi.Oggi la conduzione familiare continua con l'impegno e l'amore della moglie Diana de Silva Bracco nel proporre sempre ottimi prodotti che valorizzano il territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, sud est/ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 viti/Ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	15,0% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	Piatti importanti di carni rosse, brasati e selvaggina, formaggi stagionati
Vinificazione	Le uve rosse sono vinificate togliendo solo i graspi, quindi la fermentazione avviene in presenza delle bucce e dei vinaccioli, tale contatto dura dai dieci ai quindici giorni, la successiva fermentazione dura ancora una quindicina di giorni, dopodichè il vino viene conservato in vasi vinari in acciaio. Affinamento immediatamente dopo la svinatura, maturazione in barrique di rovere francese di media tostatura, di primo e secondo passaggio, per almeno 12 mesi
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è intenso e caratteristico, con note di frutta sciroppata, spezie, tabacco. In bocca è secco, corposo, armonico e rotondo con finale caldo, lungo e avvolgente. L'invecchiamento e l'affinamento per almeno 12 mesi in barrique di rovere francese, ne esaltano profumi e corposità donando naturale morbidezza e armonia.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821