



ACQUISTATO IL

"San Luigi" Nizza DOCG 2018

2018



La più importante denominazione a base Barbera

Il Nizza DOCG è la più importante denominazione a base Barbera in Piemonte. La produzione di questo vino è consentita in solo 18 comuni intorno a Nizza Monferrato, territorio considerato particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno Barbera. Quella proposta qui da Cantina Aresca rappresenta dunque a ragione il vino simbolo dell'azienda. Non a caso il suo nome è un omaggio a Luigi Aresca, uno dei due fondatori dell'azienda, il primo ad aver sempre creduto nelle potenzialità di questo grande vitigno. Vinificazione tradizionale e affinamento di 12 mesi in legno, seguiti da altri 6 mesi in bottiglia, è un vino di grande struttura ed eleganza. Ma soprattutto è una Barbera dal grande potenziale per l'invecchiamento. Colore rosso rubino intenso, al naso richiama le note di frutta rossa matura e tabacco. In bocca è corposa e appagante. Ritornano le note di frutta matura, e in particolare di ciliegia, poi tabacco e un delicato finale speziato. Un vino facile da abbinare con i piatti della tradizione ma che sa anche dare belle soddisfazioni se viene stappato dopo cena, mentre si chiacchiera tirando tardi con qualche amico di sempre.

La Cantina Aresca si trova a Mombercelli, un territorio incantevole compreso tra Monferrato e Langhe. Aresca rappresenta un sogno. Quello realizzato dai fratelli Luigi e Piero, nel lontano 1952, che sono riusciti a trasformare una passione in un'azienda di famiglia. E da allora ben tre generazioni hanno proseguito nell'opera, dando vita, vendemmia dopo vendemmia, a vini buoni e profondamente legati al loro territorio di origine. Anche se nel corso degli anni l'azienda è cambiata e si è ampliata, non ha mai perso di vista le sue origini.

La Vigna

Terreno	Marne argillose-calcaree con prevalenza di limo
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per almeno 15/18 giorni. Fermentazione a temperatura controllata a 28-30 °C. Affinamento di 12 mesi in legno e almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.
Sensazioni	Vino di grande struttura, eleganza e dal grande potenziale per l'invecchiamento. Colore rosso, profumo intenso con note di frutta rossa matura e tabacco. Il gusto è pieno, corposo, con note di ciliegia matura, tabacco ed un delicato finale speziato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821