



NIZZA DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine: dai vigneti con la migliore esposizione della tenuta a Nizza Monferrato

Altitudine: 210 m s.l.m.

Superficie: Ha 2,88

Esposizione: sud, sud est/ovest

Tipo di terreno: argilloso

Densità impianti: 5000 viti/Ha

Allevamento: guyot

Età vigneto: oltre 40 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera

Conduzione vendemmia: manuale e in cassetta, selezionando le uve

Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox

Affinamento: immediatamente dopo la svinatura, maturazione in botti grandi e in barrique di rovere francese di media tostatura, per almeno 12 mesi

Bottiglia: bordolese antica pesante cc 750 e bordolese classico magnum cc 1500

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è intenso e caratteristico, con note di frutta sciropata, 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 botti grandi e in barrique di rovere francese, ne esaltano profumi e corposità donando naturale morbidezza e armonia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente a piatti importanti di carni rosse, brasati e selvaggina, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO


Servire a 16°- 18°C

Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n.11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte

Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |

www.ilbotolo.com | email: info@ilbotolo.com

Seguici su 
[@ilbotolo_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)