



NIZZA DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

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: un minimo di 18 mesi dal 1° gennaio dopo la vendemmia, con almeno 12 mesi in barrique di rovere francese di media tostatura
Bottiglia: bordolese 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 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.

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
 Il Botolo Azienda Agricola