Nizza Docg

Nizza DOCG 2016

Il BOTOLO Azienda Agricola

Il Vino Nizza DOCG de il Botolo - Azienda Agricola è il nostro 'diamante'. 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 vino Nizza DOCG de Il Botolo viene affinato per 18 mesi dei quali non meno di sei in barrique francesi di rovere.
Il risultato di questo lavoro è un magnifico vino dal colore rosso rubino intenso che in tavola assume con decisione il ruolo di protagonista negli abbinamenti con i piatti principali.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Nizza
Denominazione	DOCG
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Zuccheri	4 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso, con riflessi granati
Gusto	Secco, corposo, armonico e rotondo con finale caldo, lungo e avvolgente
Profumo	Intenso e caratteristico, con note di frutta sciroppata, spezie, tabacco
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, piatti di carni brasate, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	Servire a 16°- 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Decanter SILVER ;Ulteriori premi e riconoscimenti 94/100 Luca Maroni

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	210 m
Tipologia terreno	Argilloso

Allevamento	**Guyot**
Densità impianto	5000 viti/Ha
Età ceppi	> 40 anni
Resa per ettaro	70 q.li /Ha
Epoca vendemmia	Inizio terza decade di settembre
Tipo raccolta	Manuale e in cassetta, selezionando le uve
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
Solfiti	138 mg/l
Invecchiamento consigliato	10 anni