



NIZZA DOCC 2023



VITIGNO: Barbera
COMUNE: Nizza Monferrato (Frazione San Michele)
ESTENSIONE: 3.3 ettari
ESPOSIZIONE: Sud – Est
ALTITUDINE: 350 m s.l.m.
ANNO DI IMPIANTO: Misto di viti vecchie e viti più giovani
SUOLO: Marne di Sant'Agata con lievi infiltrazioni sabbiose
VENDEMMIA: Le uve sono state raccolte a mano l'8 Settembre 2023, con una resa di circa 63 quintali ad ettaro



VINIFICAZIONE: La vinificazione prevede la macerazione sulle bucce di 15 giorni in vasca d'acciaio con 2 rimontaggi manuali al giorno. Al termine della fermentazione alcolica la svinatura avviene in vasca d'acciaio fino al completamento della fermentazione malolattica. Affinamento in botte di rovere francese di Allier da 45 HL per un periodo di 12 mesi.



DATI ANALITICI
ALCOL VOL.: 13.5%
ACIDITÀ TOTALE: 7.61 g/L
PH: 3.35
ZUCCHERI: <0.5 g/L
ESTRATTO: 31.1 g/L



NOTE DI DEGUSTAZIONE
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Frutta nera matura, intense note di mora con accenni di prugna e frutti rossi come ciliegia e lampone. Note di cuoio e sottobosco.
GUSTO: Pieno, con freschezza marcata e tannini in maturazione.
ABBINAMENTI: Salumi e formaggi stagionati, agnolotti e brasati.



LONGEVITA': Oltre 20 anni
TIPO DI BOTTIGLIA: Bottiglia borgognotta dal collo allungato e colore verde quercia realizzata in esclusiva per Scarpa, con marchio della cantina impresso sul vetro.
FORMATI: 0.75 l
Nell'annata 2023 sono state prodotte 6.600 bottiglie.