



Nizza DOCG Riserva BAUDA

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: Le uve provengono dalla nostra vigna storica presso la Tenuta ad Incisa Scapaccino, piantata nel 1961.

Vinificazione: Dopo la selezione a mano l'uva viene pigiata a poche ore dalla raccolta e messa in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Finita la fermentazione alcolica e dopo una macerazione con le bucce, il vino viene travasato e poi introdotto in botti per l'affinamento di circa 30 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia che si protrae per almeno 1 anno.

Abbinamenti: Da provare con stracotto al Barbera, coniglio alle castagne o agnolotti al sugo di arrosto.

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate.

OLFATTO

Dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipico del vitigno. Al naso oltre le note di ciliegia anche quelle speziate di chiodi di garofano.

VISTA

Colore rosso porpora con riflessi granati.

GUSTO

Al gusto si presenta deciso, pieno ma equilibrato dal finale lungo e gradevole. Perfettamente bilanciato tra tannino e acidità.



“Solo nelle migliori annate selezioniamo alcuni filari dei nostri vigneti del Nizza per la Riserva Bauda, per dedicarvi il meglio della nostra Terra ed il massimo della nostra esperienza”

Dino