

CALA delle MANDRIE

NIZZA DOCG

Vitigno:

Barbera

Vinificazione:

fermentazione in tini di acciaio inossidabile per circa 18 giorni ad una temperatura massima di 30/32°C. Nel periodo di macerazione il mosto subisce frequenti rimontaggi fino ad arrivare anche a 12 al giorno nel momento di massima estrazione.

Dopo la svinatura è travasato in fusti di rovere da 500 litri dove avviene la fermentazione malolattica

Affinamento:

in fusti di rovere francese da 500 litri per 18 mesi; in bottiglia per 10 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

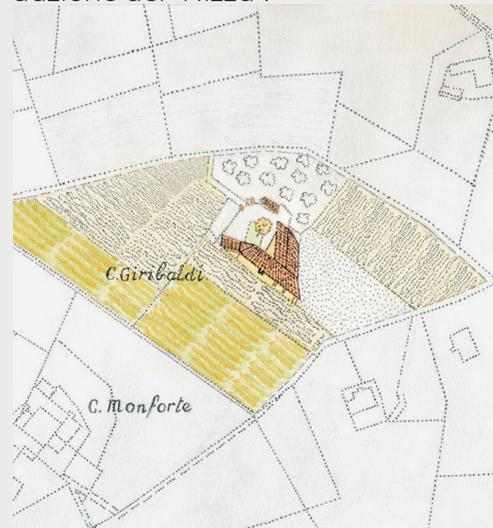
rosso rubino violaceo fitto, al naso si presenta con intense note di ciliegia matura, prugna e mora. In bocca è ricco, di corpo, con acidità equilibrata. Persistente e lungo il finale.

Si accompagna a:

brasati, piatti di carne, arrostiti, stufati, selvaggina, formaggi stagionati.



Da uve Barbera provenienti dal miglior vigneto di proprietà situato a Calamandrana, sulla destra del Torrente Belbo in Regione San Vito. Il vigneto è stato selezionato per la produzione del "Nizza".



Vitigno: Barbera

Provenienza uve:

comune di Calamandrana, Frazione San Vito

Vigneti:

vigneto "Giribaldi "

Superficie:

1,6 ettari, ceppi/ha 5600

Esposizione: sud-est

Resa: circa 50q/ha, 35 hl/ha

Suoli: limoso-marnosi

sabbia 40%, limo 42%, argilla 18%