



NIZZA D.O.P.

# DANI



## VARIETÀ

Barbera.

## VIGNETO

“Dani” nel comune di Agliano Terme ad una esposizione ottimale a Sud-Est. Vendemmiato a mano a metà ottobre.

Terreno marnoso calcareo.

Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

## VINIFICAZIONE:

I grappoli migliori, prodotti da vecchi ceppi, vengono raccolti a mano e posti in piccole cassette.

Dopo una attenta diraspatura, segue la macerazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, per un periodo variabile dalle 3 alle 4 settimane.

Terminata la fermentazione alcolica segue quella malolattica ed un breve affinamento in vasche di acciaio inox.

Nei primi mesi dell’anno successivo la vendemmia, inizia l’affinamento in piccole botti di rovere che dura per oltre un anno.

Prima di essere pronto, il vino rimane in cantina per alcuni mesi in bottiglia coricata, continuando la sua evoluzione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### **Colore**

Rosso rubino carico con profondi riflessi violacei.

### **Profumo**

Ricco ed avvolgente, ampio e persistente con sentore di spezie.

### **Sapore**

Morbido e caldo, di carattere.

In evidenza note di liquirizia e marasca con un finale ricco ed avvolgente.

Questo vino, data la sua struttura, mantiene ed esalta le sue caratteristiche per molti anni, affinandosi nel tempo.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ottimamente ai grandi piatti della tradizione piemontese. Ottimo in abbinamento con primi piatti e secondi di corpo.

**VILLA GIADA®**

[www.villagiada.wine](http://www.villagiada.wine)

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - [info@villagiada.wine](mailto:info@villagiada.wine)