



NIZZA D.O.P.

DEDICATO



VARIETÀ

Barbera.

VIGNETO

Dalle viti più vecchie di una parte dei nostri vigneti del "Nizza" ad Agliano Terme, esposizione ottimale a Sud-Est.
Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

VINIFICAZIONE

Vendemmiato a mano all'inizio di ottobre, quando alcuni grappoli iniziano una leggera surmaturazione.
La fermentazione alcolica è in vasche d'acciaio a temperatura controllata e prevede un contatto con le bucce di almeno 3 settimane.
A questa segue la malolattica che è condotta in maniera spontanea sempre in vasche d'acciaio.
All'inizio dell'anno successivo la vendemmia inizia l'affinamento in piccole botti di rovere che dura almeno 18 mesi.
Dopo l'imbottigliamento il vino rimane in cantina in bottiglia coricata per almeno un anno continuando così al meglio la sua evoluzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei.

Profumo

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

Sapore

Morbido e caldo, di carattere. In evidenza liquirizia e marasca con un finale ricco di note balsamiche. Cacao e spezie molto presenti.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si beve anche da solo.

Si accompagna ottimamente a piatti strutturati come quelli tipici della cucina autunnale piemontese.

La grande complessità e la dolcezza dei tannini ben si combinano anche con il cioccolato.

VILLA GIADA®

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