VILLA GIADA®

WINE

DANI
NIZZA DOCG

VARIETÀ
Barbera

VIGNETO
Le nostre storiche viti di "Nizza" provengono da terreni marnoso calcarei.
La vendemmia, fatta a mano, avviene tra la seconda metà di settembre ed il mese di ottobre.
Agricoltura da Lotta Integrata.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO
La fermentazione alcolica è in vasche d'acciaio a temperatura controllata e prevede un contatto con le bucce di almeno 2 settimane. All'inizio dell'anno successivo la vendemmia inizia l'affinamento in piccole botti di rovere che dura almeno 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane in cantina in bottiglia coricata per circa un anno continuando così al meglio la sua evoluzione.

DESCRIZIONE E NOTE GUSTATIVE
Questo vino mantiene ed esalta le sue caratteristiche per molti anni, affinandosi nel tempo.
Colore: rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei;
Olfatto: profumo avvolgente di frutti di bosco maturi e marasca lasciano spazio sul finale a toni più complessi e speziati;
Gusto: corposo, dalla buona struttura, con una caratteristica nota minerale sul finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
La sua struttura complessa lo rende perfetto per accompagnare i grandi piatti della tradizione piemontese. Ottimo in abbinamento con primi piatti e secondi strutturati e complessi.

Villa Giada S.A. - Regione Ceirole, 10 - 14053 Canelli (AT) - Tel: +39.0141.831100
Email: info@villagiada.wine - Sito Web: www.villagiada.wine