



FRANCESCO IANDOLO



NIZZA

DENOMINAZIONE: *Nizza DOCG*

VITIGNO: *100% Barbera*

VIGNETI: *Burio nel comune di Moasca e Stella nel comune di Vaglio Serra*

ESPOSIZIONE: *Sud*

NATURA DEI TERRENI: *calcareo-marnoso (Burio), argilloso (Stella)*

ALTITUDINE VIGNETI: *200m*

RESA PER ETTARO: *60 Ql/Ha*

EPOCA VENDEMMIE: *seconda metà di settembre*

VINIFICAZIONE: *le uve provenienti dai due appezzamenti vengono lavorate separatamente. Dopo una diraspapigiatura soffice, la fermentazione e macerazione sulle bucce avvengono in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15-20 giorni a 28°C con follature e rimontaggi giornalieri*

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: *svolta in acciaio*
AFFINAMENTO: *in grandi botti di rovere da 10hl e 25hl per circa 1 anno e successivamente in vasche d'acciaio per circa 6 mesi. Dopo aver effettuato un opportuno blend delle due masse si procede all'imbottigliamento. Il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere immesso al consumo*

CAPACITÀ BOTTIGLIE: *0,75 l*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *18°C*

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: *rosso rubino intenso con piacevoli riflessi violacei e lieve unghia tendente al granato*

PROFUMO: *complesso, intenso, elegante, note fruttate tipiche del vitigno e speziate derivate dall'affinamento in buona armonia*

GUSTO: *strutturato, pieno, dotato di buona sapidità e persistenza*