TENUTA CARRETTA
DAL 1467

NIZZA RISERVA MORA DI SASSI

NIZZA RISERVA DOCG MORA DI SASSI



Un pezzo importante di storia del Nizza, prima che la storia della denominazione Nizza venisse messa per iscritto sul disciplinare. Da una terra ricca di calcare e argilla, e baciata dal sole tutto il giorno.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 30°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in barrique di rovere francese per 12 mesi, poi segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento in bottiglia per ulteriori 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino scuro, con sfumature porpora. Nel calice il profumo è intenso, ampio, con aromi di spezie e frutta matura, vaniglia, chicchi di caffè e cacao. In bocca è vellutato, succoso, pieno e armonico, con un retrogusto piacevole e intenso, lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati: salumi, bolliti misti, brasati, pasta ripiena, pollame arrosto e stracotto d'asino, carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.

Denomina zione	Uva	Superficie vigneto
Nizza Riserva DOCG Mora di Sassi	***Barbera***	***Ha 3,30***

Comune	Primo anno di produzione
Nizza Monferrato	***2020***

Formati

