TENUTA CARRETTA
DAL 1467

NIZZA BRICCO MANERA

NIZZA DOCG



Questo Nizza proviene da vigneti situati a Mombaruzzo, sulla riva destra del fiume Belbo, a 150 metri sul livello del mare. I vigneti si estendono per circa 5 ettari e beneficiano di un'esposizione solare perfetta. Il terreno è calcareo e argilloso. Il Nizza DOCG è uno dei vini più rappresentativi dell'area del Monferrato.
Il suo gusto morbido ed elegante è arricchito da un bouquet ampio, che si sviluppa dopo 12 mesi di affinamento in legno.
Vino di grande struttura, questa Barbera è ricca e avvolgente.

Vinificazione: la fermentazione del mosto per 10-12 giorni a una temperatura di 28°C è seguita da un affinamento in barrique di rovere francese per un minimo di 12 mesi. Successivamente, il vino viene imbottigliato, dove continua a maturare per un periodo minimo di 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche: la particolare vocazione del vigneto, le pratiche viticole adottate e l'attenta vinificazione permettono di ottenere un vino in cui eleganza, finezza e piacevolezza prevalgono su austerità e struttura. Il vino esprime il carattere e la tipicità della grande Barbera, a partire dal colore rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei, fino al naso, dove offre aromi intensi e complessi con note di frutti di bosco, ciliegia, vaniglia, chicchi di caffè e cacao.
Al palato risulta vellutato e armonico, di corpo pieno e ben equilibrato, con un finale speziato e persistente.

Abbinamenti consigliati: eccellente con carni arrosto e bolliti, carni allo spiedo e primi piatti saporiti.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.

Gradazione alcolica: **14%**

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Nizza DOCG	**barbera**	**Ha 5,00**

Comune	Primo anno di produzione
Mombaruzzo, Nizza Monferrato	**2017**

Formati

