

NIZZA D.O.C.G.



TENUTE
NEIRANO

DENOMINAZIONE
NIZZA D.O.C.G.

VITIGNO

Uve 100% Barbera accuratamente scelte in seguito al diradamento dei loro grappoli. Provenienza da vigneti con produzione massima di 60 quintali per ettaro, coltivati nelle aree di Mombaruzzo e Nizza Monferrato.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica con frequenti rimontaggi del mosto sulle bucce per ottenere un'appropriata estrazione del colore ed esaltazione del bouquet. Successiva fermentazione malolattica, che dona le tipiche note avvolgenti e vellutate.

AFFINAMENTO

Un minimo di 20 mesi dalla vendemmia, sapientemente suddivisi tra un invecchiamento in piccole botti di rovere, una successiva evoluzione in recipienti di acciaio, ed un'ulteriore maturazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE

E' un vino pieno, rotondo e fruttato, di grande corpo e struttura. Di colore carico, ha sentori di ribes e mora selvatica con un retrogusto vanigliato e tostato, tipico dell'affinamento in barriques.

ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina. Formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 20° C in bicchieri di grande capacità.

DENOMINATION
NIZZA D.O.C.G.

VINE

100% Barbera grapes carefully selected following the thinning of their bunches. Origin from vineyards with a maximum production of 60 quintals per hectare, grown in the areas of Mombaruzzo and Nizza Monferrato.

VINIFICATION

Alcoholic fermentation with frequent pumping over of the must on the skins, to get appropriate color extraction and enhancement of the bouquet. Subsequent malolactic fermentation, which gives the typical enveloping and velvety notes.

REFINEMENT

A minimum of 20 months from the harvest, wisely distributed between aging in small oak barrels, evolution in stainless steel tanks, and further aging in the bottle.

CHARACTERISTICS

It is a full, round and fruity wine, with great body and structure. Deep red in color, it has hints of black currant and wild blackberry with a vanilla and toasted aftertaste, typical of the barrique aging.

ACCOMPANIMENT

Red meats and game. Aged cheeses. It is recommended to serve at 20° C in large glasses.