



NIZZA

Nizza DOCG Riserva Zana

Altitudine, viti vecchie, cru Zana. Eleganza sorretta dai tannini levigati per durare a lungo.

Origine	100% Barbera. Vigna Zana, Castelboglione. Terreno bianco sabbioso, arenarie. Pendenza 30%, altitudine 420 mt slm. esposizione Sud. Età media delle viti superiore a 30 anni.
Vinificazione	Uve selezionate e raccolte manualmente in piccole cassette. Fermentazione alcolica in recipienti di acciaio di dimensioni contenute. Dopo la fermentazione malolattica si prosegue con l'affinamento in botti di rovere. L'imbottigliamento avviene dopo almeno 18 mesi di affinamento in legno.
Degustazione	Colore rosso rubino, luminoso, vivace. Profumi intensi e freschi. Piccoli frutti rossi su fondo leggermente speziato. Al gusto è strutturato, con tannini ben integrati e dolci. Fine bocca fruttato, minerale verso la grafite, e succoso.
Abbinamenti e Servizio	Salumi, bolliti, arrosti, formaggi stagionati, tutti i piatti ricchi e saporiti della cucina italiana e non solo. Conservare la bottiglia coricata al buio in luogo fresco. Aprire e lasciare riposare per qualche minuto. Eventualmente decantare specialmente se si stappa una vecchia annata. Servire in calici grandi a 18°C. Adatto all'invecchiamento per oltre 10 anni.