



MARENCO



NIZZA NIZZA DOCG RISERVA ZANA

VITIGNO 100% Barbera

ORIGINE Vigna Zana, Castelbolognino. Terreno bianco sabbioso, pendenza 30%, altitudine 420 mt slm, esposizione Sud. Età delle viti fino 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 da 500 litri. L'imbottigliamento avviene dopo almeno 18 mesi di affinamento in legno.

CARATTERISTICHE 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 Salumi, bolliti, arrostiti, formaggi stagionati. Accompagna piacevolmente tutti i piatti ricchi e saporiti della cucina italiana e non solo.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO 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.

DATI TECNICI Alcol: 14,5% vol. - Contiene solfiti.



MARENCO



NIZZA NIZZA DOCG RISERVA ZANA

