



DEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino

NIZZA DOCG



Fin dagli esordi, la Barbera é il vino che meglio rappresenta la filosofia qualitativa dell'azienda vinicola Dezzani, regalando grandi soddisfazioni. Da sempre amanti e produttori di quest'uva é stato per noi d'obbligo includere un Nizza Docg nella nostra selezione vini. Si tratta di una denominazione di origine controllata e garantita, riconosciuta ufficialmente il 1° luglio 2016, volta a consacrare la vocazione di questo territorio per la produzione di Barbera di alta qualità. È in un'area molto ristretta, che include Nizza Monferrato ed i comuni del distretto collinare circostante, dove l'uva Barbera ha trovato il *terroir* adatto ad esaltarne peculiarità ed eccellenza: colline ed altitudine, terreni variegati di sabbia ed argilla unitamente all'ideale esposizione a sud-est dei vigneti, hanno permesso alla Barbera di esprimersi splendidamente in queste zone. Con una regolamentazione regionale molto restrittiva e limiti imposti dai produttori stessi, questo vino è destinato a diventare nuovo simbolo delle eccellenze vinicole piemontesi che prevedono un affinamento minimo di 18 mesi in botti di legno.

Zona di produzione Monferrato

Vitigno Barbera

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino con riflessi violacei brillanti; un aroma complesso, ricco, fresco ed etereo con note di frutti di bosco, cioccolato e spezie. Dal sapore pieno, rotondo e vellutato con una piacevole nota boisé.

Abbinamenti gastronomici É ideale con primi piatti elaborati, carni rosse, stufati, formaggi duri e stagionati.

Potenziale invecchiamento 8 - 10 anni dalla vendemmia

Temperatura di servizio 18° - 22° C

Packaging Europallet 95 cartoni x 6 bott. ml 750 5 strati x 19 cartoni

Peso cartone 8,8 Kg

Dimensioni cartone 25x18x32

Ean code cartone 8027874074601 **Ean code bottiglia** 8027874074595