Nizza docg ‘’Il Custode”



Vitigno: Barbera d'Asti 100%
Zona di produzione: Castelnuovo Calcea, Asti, Piemonte
Terreno: marne calcaree limoso-argillose con componente sabbiosa
Sistema di allevamento: guyot piemontese tradizionale
Totale superficie: 1 ha
Età vigneti: 5 anni
Epoca vendemmia: fine settembre
Vinificazione: metodo tradizionale in vasca in cemento armato vetrificato per alimenti
Tempo vinificazione e affinamento: 6 mesi in vasca in cemento, 12 mesi in barriques piccola, 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso intenso e profondo con marcate sfumature granata
Profumo: avvolgente ed ampio, sentore di ciliegia matura, frutti rossi ed intensa nota balsamica
Gusto: ampio, armonico e morbido, trama gustativa persistente e ben equilibrata con finale lungo
Gradazione: 15% vol.
Abbinamenti: vino di grande intensità, consigliato con pasta all’uovo abbinata a ragu’ di carne o sugo d’arrosto; funziona soprattutto con brasati di carni rosse, quali fassona, guancia o carrè di vitello; ideale con formaggi a lunga stagionatura, Castelmagno, Raschera stagionata o Bra duro
Temperatura di servizio: ideale a 16°-18°
Longevità: potenziale evolutivo 10-15 anni