

# Nizza DOCG “San Luigi”

Il Nizza DOCG è la più importante denominazione a base Barbera in Piemonte. La produzione del Nizza è consentita in solo 18 comuni intorno a Nizza Monferrato, territorio considerato particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno Barbera. Il disciplinare richiede i vigneti con le migliori esposizione (da sud-est a sud-ovest), rese molto basse di uva per ettaro (7 t/ha) e un invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui almeno 6 mesi in legno. Nizza “San Luigi” è il vino simbolo della nostra azienda ed il nome è dedicato a Luigi Aresca, la prima generazione dell’azienda, che ha sempre creduto nelle potenzialità di questo grande vitigno piemontese.



Denominazione: Nizza DOCG

Vitigno: 100% Barbera

Vigneti: esposizione sud nell’area di Nizza Monferrato. Terreni costituiti da marne argillose-calcaree con prevalenza di limo. Resa di uva 70 qli/Ha massima. Vendemmia manuale.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per almeno 15/18 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata a 28-30 °C. Affinamento di 12 mesi in legno e almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Note di degustazione: vino di grande struttura, eleganza e dal grande potenziale per l’invecchiamento. Colore rosso, profumo intenso con note di frutta rossa matura e tabacco. Il gusto è pieno, corposo, con note di ciliegia matura, tabacco ed un delicato finale speziato.

Abbinamento: ideale con carne rossa e selvaggina ma puoi gustare Nizza San Luigi anche come vino da meditazione.