

NIZZA DOCG

Carlo Magno



CARATTERISTICHE TECNICHE



Tipologia: Vino rosso fermo

Vitigno: Barbera 100%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl, Magnum 1,5 lt, Jéroboam 3 lt

Annata: 2017

Alcool: 15% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C

VINIFICAZIONE



Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a temperatura di 26°C. Completa fermentazione malolattica e affinamento di 24 mesi in botte di rovere e acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE



Colore rosso rubino, intenso, complesso, fine, vinoso e fruttato con note di speziato ed eteree. In bocca è secco, caldo e morbido, fresco, abbastanza sapido, equilibrato e persistente.



CASCINA PERFUMO

