

NIZZA DOCG

Carlo Magno

2021



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: *Vino rosso fermo*

Vitigno: *Barbera 100%*

Area di produzione: *Italia - Nizza Monferrato*

Formati: *75 cl*

Annata: *2021*

Alcool: *16% Vol.*

Temperatura di servizio: *18° C*

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a temperatura di 26°C.

Completa fermentazione malolattica e affinamento di 18 mesi in botte di rovere.

NOTE DEGUSTATIVE

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



CASCINA PERFUMO

