

# Nizza Docg

Nizza DOCG 2016

**Il BOTOLo Azienda Agricola**

---

Il Vino Nizza DOCG de il Botolo - Azienda Agricola è il nostro 'diamante'. E' un vino rosso vinificato in purezza, con uve di Barbera al 100%.

La zona di produzione di questa denominazione è limitata a soli 18 comuni della provincia di Asti che circondano il comune di Nizza Monferrato e il rigido disciplinare di produzione, prevede l'utilizzo delle uve provenienti dai vigneti collinari meglio esposti (sud-est, sud e sud-ovest), con precisa esclusione del fondovalle. La raccolta dei grappoli avviene esclusivamente a mano, quindi selezionando accuratamente in cantina le uve destinate alla vinificazione.

Il vino Nizza DOCG de Il Botolo viene affinato per 18 mesi dei quali non meno di sei in barrique francesi di rovere.

Il risultato di questo lavoro è un magnifico vino dal colore rosso rubino intenso che in tavola assume con decisione il ruolo di protagonista negli abbinamenti con i piatti principali.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Nizza

**Denominazione** DOCG

**Annata** 2016

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Piemonte

**Certificazione** Convenzionale

**Vitigno** Barbera 100%

**Gradazione** 15.00 % vol.

**Zuccheri** 4 g/l g/l

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino intenso, con riflessi granati

**Gusto** Secco, corposo, armonico e rotondo con finale caldo, lungo e avvolgente

**Profumo** Intenso e caratteristico, con note di frutta sciropata, spezie, tabacco

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di

selvaggina, piatti di carni brasate, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** Servire a 16°- 18°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Decanter SILVER ;Ulteriori premi e riconoscimenti  
94/100 Luca Maroni

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Altitudine** 210 m

**Tipologia terreno** Argilloso

**Allevamento Guyot**

**Densità impianto** 5000 viti/Ha

**Età ceppi** > 40 anni

**Resa per ettaro** 70 q.li /Ha

**Epoca vendemmia** Inizio terza decade di settembre

**Tipo raccolta** Manuale e in cassetta, selezionando le uve

**Vinificazione** Le uve rosse sono vinificate togliendo solo i grappoli, quindi la fermentazione avviene in presenza delle bucce e dei vinaccioli, tale contatto dura dai dieci ai quindici giorni, la successiva fermentazione dura ancora una quindicina di giorni, dopodiché il vino viene conservato in vasi vinari in acciaio

**Affinamento** Immediatamente dopo la svinatura, maturazione in barrique di rovere francese di media tostatura, di primo e secondo passaggio, per almeno 12 mesi

**Solfiti** 138 mg/l

**Invecchiamento** 10 anni  
**consigliato**