

# DOSIO

## Nizza D.o.c.g.

*Ci troviamo nel comune di Agliano Terme, storicamente una delle aree maggiormente vitate a Barbera e dalla lunga tradizione. L'esposizione delle vigne, a sud-est, è perfetta per la maturazione graduale e completa delle uve. La Barbera d'Asti ha conosciuto in tempi recenti i più interessanti sviluppi e a partire dalla vendemmia 2016 la sottozona "Nizza" ha ottenuto una propria denominazione come Nizza D.o.c.g.*



**Varietà:** Barbera

**Area di produzione:**

Agliano Terme

**Altitudine:** 200m slm

**Composizione terreno:**

marnoso-calcareo e argilloso

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud-Est

**Età media delle viti:** circa 50 anni

**Vendemmia:** manuale, prima metà di ottobre



**Colore:** rosso rubino carico con profondi riflessi violacei;

**Olfatto:** ricco ed avvolgente, ampio e persistente con sentore di spezie;

**Gusto:** morbido e caldo, di carattere. In evidenza note di liquirizia e marasca con un finale ricco ed avvolgente.



**Vinificazione:** diraspatura-pigiatura, macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 3 settimane, segue la fermentazione malolattica e breve affinamento in vasche di acciaio;

**Invecchiamento:** in botti di rovere di media capacità dai 12 ai 14 mesi.



**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:**

carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati. Ideale in abbinamento a piatti vegetariani strutturati.



Vino che acquista complessità con l'affinamento in bottiglia ma gradevole e di elevata piacevolezza anche nella sua giovinezza.