



TECNICA DI PRODUZIONE

Le terre del “Nizza” risalgono all’età Terziaria e si caratterizzano per essere suoli calcarei, a reazione alcalina, poveri di sostanze organiche e aridi d’estate.

Con uve leggermente surmature si procede alla vinificazione di tipo tradizionale e macerazione a contatto delle bucce per circa 15 giorni alla temperatura di 28-30 °C. La fermentazione malolattica avviene appena terminata la fermentazione alcolica; segue l’affinamento in barrique, dove il vino riposa per circa 15 mesi e durante i quali questo barbera evolve il suo patrimonio estrattivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: ricco e complesso, con note di frutti di bosco rossi e neri. Persistente la vaniglia, ma anche il caramello e il cocco.

Sapore: elegante e ben bilanciato con una piacevole e persistente nota di mirtillo e caffè.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 15,0 % vol.

Denominazione: Nizza DOCG

Maturazione: in barrique per 15 mesi





Italian Wine Report

by Tom Hyland

91 (Summer 08/2022)

Medium deep purple; aromas of blackberry, black orchid and black plum.

Medium-full with a rich mid-palate and very good concentration. Good acidity, very good persistence, excellent ripeness. Enjoy over the next 5-7 years.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2016

Nizza DOCG



90 (12/2020)

JAMESSUCKLING.COM

91 (05/2021)



**GUIDA ESSENZIALE AI VINI
D'ITALIA 93**



LUCA MARONI 94



90



WOW

GOLD MEDAL

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2015

Nizza DOCG



GAMBERO ROSSO
VINI D'ITALIA
DUE BICCHIERI



JAMES SUCKLING.COM

92



90

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

16,5 / 20 PUNKTE



LUCA MARONI 92

THE WINE HUNTER
ROSSO



CORONA
VINIBUONI D'ITALIA