



**COPPO**  
1892

**BRIC DEL MARCHESE  
NIZZA DOCG**



Il Nizza Bric del Marchese è il risultato dell'esperienza maturata negli scorsi decenni sul vitigno barbera. L'area di produzione è situata nel comune di Nizza Monferrato, ai confini con Vinchio: è il centro geografico della denominazione. Prodotto in numero limitato di bottiglie, interpreta al massimo livello la tipicità specifica del luogo.

DENOMINAZIONE: Nizza Docg

VITIGNO: Barbera

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2017

ESPOSIZIONE: sud

TIPO DI TERRENO: suolo limoso - marnoso, a tessitura franco - limosa e franco - limoso - argillosa.

ALTITUDINE VIGNETI: 190 - 250 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: settembre

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

VINIFICAZIONE: macerazione a contatto delle bucce con brevi e delicati rimontaggi

MALOLATTICA: completamente svolta

AFFINAMENTO: 14 mesi in *barriques*

COLORE: rosso molto intenso

AL NASO: frutta rossa come amarena e mora, ciliegie sotto spirito.

IN BOCCA: vino strutturato, ricco e potente.

ABBINAMENTI: bollito misto di carne, brasato al barbera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

