



COPPO

1892

PONTISELLI NIZZA DOCG



Nizza Docg che proviene dall'omonima area sita ai limiti della denominazione, in direzione est. Pontiselli, sotto il comune di Agliano Terme, è storicamente una delle area maggiormente vitate a barbera e dalla più lunga tradizione.

DENOMINAZIONE: Nizza Docg

VITIGNO: Barbera

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2017

ESPOSIZIONE: sud

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

ALTITUDINE VIGNETI: 180 - 200 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: svolta

AFFINAMENTO: 14 mesi in barriques

COLORE: rosso intenso con riflessi brillanti

AL NASO: eleganti note fruttate come mora e ciliegia

IN BOCCA: persistente ed elegante. Fresca acidità.

ABBINAMENTI: taglioni con i funghi, bollito misto di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

