

SCRIMAGLIO

1920

Nizza DOCG



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti per questa selezione si posizionano in un'area ristretta, intorno alla città di Nizza Monferrato, su suoli calcarei, con buona esposizione al sole.

La vinificazione è di tipo tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 28-30 °C a cui segue l'avvio della fermentazione malolattica.

La maturazione in barrique procede per almeno 12 mesi durante i quali questo barbera, dalla robusta struttura, arricchisce ulteriormente il suo patrimonio estrattivo. Un ulteriore breve periodo in bottiglia completa l'affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: ricco e complesso, con piacevoli note di frutta rossa matura, con note speziate e balsamiche.

Sapore: pieno, con un bel tannino e note persistenti di frutti di bosco e vaniglia; il finale è lungo e intrigante.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Nizza DOCG

Maturazione: 12 mesi in barrique

