



# NIZZA DOCG RISERVA



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altitudine: 210 m s.l.m.  
Superficie: Ha 2,88  
Esposizione: sud, sud est/ovest  
Tipo di terreno: argilloso  
Densità impianti: 5000 viti/Ha  
Allevamento: guyot  
Età vigneto: oltre 40 anni

## NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Barbera  
Conduzione vendemmia: manuale e in cassetta, selezionando le uve  
Vinificazione: fermentazione in vinificatori in acciaio inox  
Affinamento: un minimo di 30 mesi dal 1° gennaio dopo la vendemmia, con almeno 24 mesi in barrique di rovere francese di media tostatura  
Bottiglia: bordolese cc 750

## NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è intenso e caratteristico, con note di frutta sciroppata, spezie, tabacco. In bocca è secco, corposo, armonico e rotondo con finale caldo, lungo e avvolgente. L'invecchiamento e l'affinamento per circa 24 mesi in barrique di rovere francese, ne esaltano profumi e corposità donando naturale morbidezza e armonia.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente a piatti importanti di carni rosse, brasati e selvaggina, formaggi stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16°- 18°C

### Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n. 11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte  
Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |  
[www.ilbotolo.com](http://www.ilbotolo.com) | email: [info@ilbotolo.com](mailto:info@ilbotolo.com)

Seguici su:  
 [@ilbotolo\\_winery](https://www.instagram.com/ilbotolo_winery)  
 [Il Botolo Azienda Agricola](#)