

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Gianni Doglia

NOME DEL VINO

Gianni Doglia Nizza Viti Vecchie

DENOMINAZIONE

Nizza DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Nizza Monferrato (AT)

VINIFICAZIONE

L'uva fermenta e viene lasciata macerare per circa 15 giorni. Il vino affina in piccole botti di legno per circa 18-24 mesi e riposa per altri 6 mesi in vasca d'acciaio per favorire una stabilizzazione naturale.

AFFINAMENTO

Affina per circa 20 mesi in barriques nuove e già usate. Al termine del periodo in legno, trascorrerà ancora 6 mesi in vasche di acciaio.

VITIGNO/I

100% Barbera

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

sud-ovest

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

45 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

80 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Gianni Doglia

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000 circa

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D5952