



# COPPO

1892

## BRIC DEL MARCHESE 2017 NIZZA DOCG



Il risultato dell'esperienza maturata sul vitigno barbera. L'area di Bric del Marchese è storicamente situata nel comune di Nizza Monferrato, ai confini con Vinchio: è il centro geografico delle denominazione.

DENOMINAZIONE: Nizza Docg

VITIGNO: Barbera

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2017

ESPOSIZIONE: sud-sud est

TIPO DI TERRENO: suolo limoso - marnoso, a tessitura franco - limoso con zone di consistenti inserimenti argillosi.

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

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: settembre 2017

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 rubino intenso

AL NASO: sensazioni di frutta rossa: amarena e mora. Nota spiccata floreale di viola, fragranza speziata dolce nel finale

IN BOCCA: ampio, voluminoso e persistente. Sorso di grande struttura e potenza

ABBINAMENTI: bollito misto, gnocchi al ragù di agnello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

FORMATI: 0,750 l

