



# COPPO

1892

## BRIC DEL MARCHESE 2018 NIZZA DOCG



Il Nizza Bric del Marchese è il risultato dell'esperienza maturata negli scorsi decenni sul vitigno barbera. L'area di produzione è situata nel comune di Nizza Monferrato, ai confini con Vinchio: è il centro geografico della denominazione. Prodotto in numero limitato di bottiglie, interpreta al massimo livello la tipicità specifica del luogo.

DENOMINAZIONE: Nizza Docg

VITIGNO: Barbera

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2017

ESPOSIZIONE: sud

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

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

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: settembre 2018

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, molto intenso

AL NASO: note di frutta sotto spirito, amarena, mora.

IN BOCCA: vino di grande struttura e volume. Ricco e potente.

ABBINAMENTI: bollito misto di carne, brasato al barbera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

