



# Nizza

## DOCG "Noceto"

14% alc. vol



Barbera



Piemonte • Monferrato



La tenuta Ca' dei Mandorli estende la sua proprietà nella zona dell'Alto Monferrato, a Castel Boglione, ed è composta da 80 ettari dei quali 74 dedicati alla coltivazione della vite. In questo luogo incantevole, in cui i vigneti sono disposti come a formare un anfiteatro naturale di rara bellezza, si trova il vigneto Noceto.



Forma di allevamento tradizionale con contropalliera a vegetazione assurgente. Sistemi di potatura a Guyot o cordone speronato basso. Densità di impianto: almeno 4000 piante per ettaro e numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo. Il vino è affinato per circa 18 mesi di cui 6 in legno.



Color rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. Il naso è caratterizzato da eleganti sentori balsamici di timo e salvia, lasciando un finale di vaniglia, liquirizia e una nota di cacao. Il palato è sorprendente, intenso e rotondo, con un finale molto persistente.



Si abbina perfettamente con i piatti della tradizione piemontese, in particolare pasta ripiena, secondi a base di carne, stufata o brasata, o formaggi stagionati.



**Noceto**  
NIZZA  
D.O.C.G.  
2017  
**RICOSSA**  
ARTIVA S.p.A.

La tenuta Ca' dei Mandorli estende la sua proprietà nella zona dell'Alto Monferrato, a Castel Boglione, ed è composta da 80 ettari dei quali 74 dedicati alla coltivazione della vite. In questo luogo incantevole, in cui i vigneti sono disposti come a formare un anfiteatro naturale di rara bellezza, si trova il vigneto Noceto.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8055684028521



500 g



7,5 kg



95  
ct/pallet



8055684028538

