Nizza DOCG CAINO

La nostra interpretazione più profonda del territorio

Caino nasce da una selezione attenta delle uve e da un lavoro in cantina orientato alla massima espressione del Nizza DOCG. È Un vino che unisce struttura, eleganza e capacità evolutiva, pensato per rappresentare in modo autentico il carattere del territorio. Un'interpretazione precisa, che trova nel tempo la sua piena definizione



VARIETÀ
100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE
Castelnuovo Calcea – Cru Caranti

ALTITUDINE
240 mslm

ESPOSIZIONE
Sud-est

ANNO DI IMPIANTO
2014

EPOCA DI RACCOLTA
fine settembre

TIPOLOGIA DI TERRENO
sabbioso - argilloso

RESA PER ETTARO
7000 kg

RACCOLTA
manuale in piccole cassette

VINIFICAZIONE
macerazione a temperatura controllata (27-28° C) per 10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO
12 mesi in barrique di rovere di Allier, almeno 12 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18 °C

Nizza DOCG CAINO

La nostra interpretazione più profonda del territorio



VARIETY
100% Barbera

MUNICIPALITY OF PRODUCTION:
Castelnuovo Calcea

ALTITUDE
240 m a.s.l.

EXPOSURE
South-east

YEAR OF VINEYARD PLANTING
2014

HARVEST TIME:
Late September

SOIL TYPE
Clay-sandy with calcareous marl

YIELD PER HECTARE:
7,000 kg

HARVEST:
Hand-picked in small crates

VINIFICATION:
Temperature-controlled maceration (27–28°C)
for 10 days; malolactic fermentation in stainless steel

AGING:
12 months in Allier oak barriques;
at least 12 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE
16-18 °C