Nizza DOCG CAINO Riserva

Il tempo come elemento di identità

La riserva rappresenta l'evoluzione naturale del nostro Nizza. Un percorso più lungo, che porta a una maggiore profondità e complessità, senza perdere equilibri. È un vino che si costruisce lentamente, in cui ogni fase è pensata per valorizzare struttura, armonia e capacità di evolvere nel tempo



VARIETÀ
100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE
Castelnuovo Calcea – Cru Caranti

ALTITUDINE
240 mslm

ESPOSIZIONE
Sud

ANNO DI IMPIANTO
1980

EPOCA DI RACCOLTA
fine settembre

TIPOLOGIA DI TERRENO
argilloso – sabbioso con marne calcaree

RESA PER ETTARO
6000 kg

RACCOLTA
manuale in piccole cassette

VINIFICAZIONE
macerazione a temperatura controllata (28 - 30° C) per 15 giorni, fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio, 24 mesi in barrique di rovere di Allier, almeno 24 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18 °C

Nizza DOCG CAINO Riserva

Il tempo come elemento di identità



VARIETY
100% Barbera

MUNICIPALITY OF PRODUCTION:
Castelnuovo Calcea

ALTITUDE
240 m a.s.l.

EXPOSURE
South

YEAR OF VINEYARD PLANTING
1980

HARVEST TIME:
Late September

SOIL TYPE
Clay-sandy with calcareous marl

YIELD PER HECTARE:
6,000 kg

HARVEST:
Hand-picked in small crates

VINIFICATION:
Temperature-controlled maceration (28–30°C) for 15 days; malolactic fermentation in stainless steel

AGING:
12 months in stainless steel, 24 months in Allier oak barriques, at least 24 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE
16-18 °C