

l'armangia

VIGNALI

Gran Cru Nizza
DOCG Riserva



Vignali proviens des vignes les plus exclusives du domaine (Vignali et Pozzetto), situées à une altitude de 250mt, en une pente qui varie de 5% à 15%, exposées Sud-Sud-Est. La vigne est mondée fréquemment avant la récolte au but de avoir max 7 grappes par plante. En élevage il est soutiré **14 mois en barrique et 14 mois en botte Grande suivi par 30 mois de finition en bouteille**. Le vieillissement dure en totale presque **60 mois** avant la mise en vente. Le résultat: un Barbera Riserva qui se place de droit entre les plus grands vins de garde du Piemonte. Seulement **2200** bouteilles produit par année.

Cépage: Barbera Nizza

Alcool: 14.5%

Acidité Totale: Gr.-Lit 6.4

Extrait Sec: Gr.-Lit 33

Sucres Résiduels: 1.5 Gr.-Lit



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0106 – Prix Régulier: \$66

Prix CDV: \$ 63

Rosso - Piemonte

G R A N D C R U N I Z Z A

De 2014 NIZZA a été reconnu sa propre dénomination DOCG, séparée de la dénomination Barbera d'Asti. Le cépage Barbera (qui constitue 100% du Nizza) n'est pas mentionné en étiquette pour souligner l'exceptionnalité et l'unicité du terroir au tour du village Nizza