

Caranti

Nizza DOCG

Vitigno	Barbera 100%
Comune	Castelnuovo Calcea
Estensione vigneto	3 Ha 19000 bt
Anno di impianto	1985
Suolo	Marne calcaree di origine sedimentaria marina con presenza di classiche "sabbie astesane"
Esposizione vigneto	Sud
Altitudine	Da 250 m a 290 m.s.l.m.
Vendemmia	Manuale
Affinamento	14/18 mesi in tonneaux nuovi, e ulteriori 6-8 mesi in bottiglia.
Vinificazione	In vasche d'acciaio, tra i 20 e 25 giorni a contatto con le bucce effettuando più volte al giorno un soffice rimontaggio, ad una temperatura compresa tra i 25-28 °C
Colore	Rosso rubino, con il passare degli anni tendente al granato
Profumo	Morbido, avvolgente, intenso con aromi di frutti rossi nel finale note di spezie
Gusto	Grande struttura, morbido, persistente e ampio
Temperatura di servizio	18-20 °C
Abbinamenti	Pasta fresca con funghi, arrostiti e brasati e formaggi molto maturi come Raschera, Castelmagno o tome d'alpeggio.
Formati	0.75 Lt, 1.5 Lt, 3 Lt
Chiusura	Tappo di sughero "Diam"
Longevità	7/10 anni

