



ODDERO

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE NIZZA



VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETO

Comune: Nizza Monferrato località Scrimaglio
altitudine 250 m s.l.m. esposizione Sud,
Età: variabile da 30 a 60 anni
Resa/ha: 70q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Terza decade di settembre

PRODUZIONE

8.000 - 10.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigneto tramite raccolta manuale, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre

AFFINAMENTO

In botti di rovere di 40 - 65 Hl.

La durata dell'invecchiamento è di 16 mesi, assemblaggio in primavera, imbottigliamento in estate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, assume con il passare del tempo eleganti riflessi granati; profumo di frutta rossa, di cacao amaro e caffè, che, con il passare dei mesi, si fa più speziato, con note "selvatiche". Il sapore è asciutto, ha un bel corpo, messo in rilievo da nerbo e stoffa fitta, pieno di carattere

NOTE

A partire dalla vendemmia 2014, la nostra Barbera d'Asti è diventata Nizza docg, rispondendo quindi a tutti i requisiti richiesti dal Disciplinare di questa nuova Denominazione