



*Il Nome:*  
"CASALOTTO"

*Denominazione:*  
NIZZA DOCG

*Varietà:*  
100% BARBERA

**Note di degustazione**

*Colore:*  
ROSSO RUBINO CARICO,  
PROFONDO

*Profumi:*  
NASO ELEGANTE E AUSTERO,  
DI PRUGNA E CILIEGIA, CON NOTE  
SPEZIATE E DI SOTTOBOSCO,  
ACCENNI DI VANIGLIA MOLTO  
FINI E PERSISTENTI

*Gusto:*  
DENSO, SUCCOSO, INTENSO E  
SAPORITO. DI OTTIMA STRUTTURA  
E FRESCHEZZA ACIDA, MORBIDO,  
CALDO, CON UN BUON FINALE  
CHE SI REGGE SU DELICATI  
TANNINI DOLCI

*Abbinamenti:*  
IDEALE CON ARROSTI DI CARNE,  
SELVAGGINA E FORMAGGI  
STAGIONATI

**Vinificazione ed affinamento**

*Pigiatura:*  
PIGIADIRASPATURA

*Fermentazione:*  
IN ACCIAIO INOX  
A TEMPERATURA CONTROLLATA

*Affinamento:*  
UN ANNO IN BARRIQUE E  
BOTTI DI ROVERE

*The Name:*  
"CASALOTTO"

*Appellation:*  
NIZZA DOCG

*Variety:*  
100% BARBERA

**Tasting notes**

*Colour:*  
DEEP RUBY RED,  
VERY INTENSE

*Scents:*  
GRAVE AND ELEGANT NOSE OF  
PLUM AND CHERRY, WITH SPICY  
AND UNDERGROWTH NOTES,  
VERY DELICATE AND PERSISTENT  
VANILLA HINTS

*Taste:*  
THICK, JUICY, INTENSE AND  
TASTY. WELL STRUCTURED  
WITH FRESH ACIDITY, SMOOTH  
AND WARM, WITH A GOOD FINISH  
DUE TO DELICATE AND SWEET  
TANNINS

*Food Pairings:*  
IDEAL WITH ROAST MEATS,  
GAME AND MATURE CHEESE

**Vinification and aging**

*Crushing:*  
CRUSHING AND DE-STEMMING

*Fermentation:*  
IN TEMPERATURE-CONTROLLED  
STAINLESS STEEL TANKS

*Aging:*  
ONE YEAR IN BARRIQUES  
AND OAK BARRELS



*Casalotto*