



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