



## NIZZA D.O.C.G. LA SESSANTA

La Sessanta, nata in onore dei 60 anni di attività della nostra Società Cooperativa, è ottenuta da uve barbera provenienti dai vigneti più vocati e rappresentativi della nostra zona, facenti parte della ristretta area dei 18 comuni previsti dal disciplinare di produzione

**Denominazione:** Nizza d.o.c.g.

**Vitigno:** 100% barbera

**Colore:** rosso rubino tendente al granato

**Profumo:** sentori intensi di frutti rossi con un finale speziato di liquirizia e vaniglia

**Sapore:** tannico, rotondo e corposo

**Abbinamenti gastronomici:** perfetta abbinata a risotti, carni stufate e formaggi stagionati

**Grado alcolico %:** 14 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Bicchieri consigliato:** ampio ballon da vino rosso

**Conservazione:** luogo asciutto, fresco e buio alla temperatura di 10-13° C

**Capacità di invecchiamento:** 5/8 anni

**Formati disponibili:** 75 cl;

### SPECIFICHE ENOLOGICHE

**Maturazione:** 12 mesi in botti di rovere di media capacità

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata di 12-15° C

**Temperatura di fermentazione:** massimo 28-30° C

**Durata della fermentazione:** 8/10 giorni

**Fermentazione maolattica:** effettuata, dopo la fermentazione alcolica

**Epoca di imbottigliamento:** marzo-giugno dell'anno successivo all'invecchiamento

**Acidità totale:** 5,5 g/l.

**Ph:** 3,55

**Vinificazione:** vinificata in purezza 100% barbera. Il mosto fermenta in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, macerando sulle bucce per 10 giorni

