

FRASCA

LA GUARAGNA



NIZZA D.O.C.G.

Varietà 100% Barbera

Vigneti comuni di Nizza Monferrato, Agliano Terme e Moasca; età media delle viti 35 anni

Suoli marni calcaree con una buona presenza di argilla, potassio e magnesio

Vinificazione pigiatura delicata con alcuni acini interi, lunghe macerazioni, nessuna follatura

Affinamento 6 mesi in botti grandi di rovere, poi un lungo periodo di riposo in bottiglia

Longevità al meglio nei 5-7 anni dalla vendemmia, ma il tempo sarà sempre un buon amico

Per noi il Nizza è la massima espressione del vitigno barbera: acidità e capacità di invecchiamento sono armoniosamente bilanciati

In etichetta il volo della farfalla rispecchia la delicata eleganza che è propria del Nizza