

# Cipressi Nizza DOCG

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	100 % Barbera
<b>Appellation</b>	Nizza DOCG
<b>Producteur</b>	Michele Chiarlo
<b>Pays</b>	Italie
<b>Région</b>	Piémont
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,82 %
<b>Température de service</b>	18 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Importation privée

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

## Terroir

Municipalité : Castelnuovo Calcea

Premier millésime produit : 1996

Vignoble : Tenuta La Court

Surface du vignoble : 6 ha

Sol : appelé « sable d'astiane », il est constitué de marnes d'argile calcaire d'origine marine sédimentaire, avec une bonne présence de chaux et de sable, riches en micro-éléments, notamment en magnésium.

Exposition du vignoble : sud, sud-ouest

Altitude du vignoble : 230-280 AMSL.

Mode de culture : Guyot

Vignes à l'hectare : environ 5 000

Rendement : très faible; vendanges en vert à la fin de l'été, laissant en moyenne 7/8 grappes par vigne.

Récolte manuelle.

## Vinification et vieillissement

Vinification dans des cuves en acier. 10/12 jours de macération sur lies à 30 °C, puis diminution à 27 °C. Fermentation malolactique, minimum de 18 mois. Vieilli durant 12 mois dans de grands fûts de chêne avant l'affinage en bouteille.

## Caractéristiques



# Cipressi Nizza DOCG

Couleur : rouge rubis intense

Nez : surprenant par sa clarté et son élégance, fruits rouges, cerise mûre, framboise et notes douces de tabac. Complexe, structuré et impressionnant par sa fraîcheur et sa rondeur; finale savoureuse agréable.

## Accords mets et vins

---

Charcuterie, pâtes farcies, viande rouge.

## Autres informations

---

acidité: 6.05 g/l | ph: 3.55