



La Patareina  
La Terra, le Vigne, il Vino

## NIZZA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

“Le Reiss”



**Vitigno/grape variety** 100% Barbera

**Resa per Ha/Yield per Hectare** 70 q.li/Ha

**Vendemmia/Picking** manuale con ceste

**Vinificazione/Production** Le uve vengono conferite in cantina nel più breve tempo possibile dal taglio e successivamente vengono sottoposte a controllo visivo per selezionare i migliori grappoli. La diraspatura e la pigiatura delle uve costituiscono il passo successivo. Segue la vinificazione in botti di acciaio a temperatura controllata della capacità di 50 HL, contemporaneamente ad una fase fondamentale per dare il colore al mosto, detto “rimontaggio” e successivo délestage. .Completata la vinificazione il vino finito viene affinato per un periodo di 18-20 mesi in barrique di pregiato rovere a cui segue una maturazione in bottiglia di almeno 3-4 mesi nelle nostre cantine.

**Alcool minimo/Alcohol** 14%

**Residuo zuccherino/Residual sugar** 0.45 g/l

**Acidità / Total acidity** 5.65 g/l

**Riconoscimenti/Awards** **94** punti “I Migliori Vini Italiani - Luca Maroni”

**Note degustative :**

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento.

Profumo intenso, caratteristico, etereo. Sapore secco, corposo, armonico e rotondo.

**Abbinamenti consigliati:**

Esprime il meglio di sé, se accompagnato a piatti tipici della tradizione piemontese, come salumi, brasati, bollito misto. Ottimo con la cacciagione cucinata al civèt.

**Temperatura di servizio:** **18/20 °C**

**IL VIGNETO**

**Localizzazione** **NIZZA MONFERRATO** - Piemonte - Italy

**Coordinate** 44°45'5.63"N - 8°22'56.03"E

**Terreno** terra argilla limo

**Altitudine** 299 m s.l.m.

**Sistema di allevamento** Guyot

**periodo vendemmia** Ottobre