



DAFFARA & GRASSO

# NIZZA D.O.C.G. "ORIGINS"

**Uve:** 100% Barbera.

**Colore:** rosso porpora intenso.

**Profumo:** intenso, con sentori di mora e vaniglia.

**Sapore:** morbido, vellutato, molto persistente e rotondo.

**Alcool:** 14,5% vol.

**Imballo:** cartone da 6 bottiglie.

Le uve barbera di questo vino, provengono da vecchi vigneti di proprietà, dalla collina esposti a Sud e da alcuni vigneti di fornitori storici locali dello stesso territorio. Le uve vengono diraspate e fatte fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 24°C, con una macerazione di circa 15-20 gg. Al termine della fermentazione il vino svolge la fermentazione malolattica in tonneaux e barriques dove viene travasato e dove vi rimane per circa 1 anno. Terminato l'affinamento il vino sosta ancora per circa 6 mesi in acciaio e poi viene imbottigliato.



**Cantine Daffara & Grasso**

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy

Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302

Email: [info@daffaraegrasso.com](mailto:info@daffaraegrasso.com) - Web: [www.daffaraegrasso.com](http://www.daffaraegrasso.com)

P.IVA: 00877060053