



IL FEUDO NICO

Cuvée dei 200

La Denominazione: **Rosso IGP**

Le Vigne: **Villana e Castello**

Cuvée nata per festeggiare i 200 anni di storia della nostra azienda. L'idea è stata quella di unire le due anime della nostra proposta, quella territoriale rappresentata dalla barbera e quella più internazionale portata dal Merlot. Vinificazioni separate, con taglio la primavera successiva per un vino estremamente moderno. La resa è di 80 q.li ettaro. Curiosità: l'etichetta porta pittogrammi di ogni linea di vini prodotta dalla nostra azienda, tra cui spicca la torre del castello, simbolo di una linea vini storica commercializzata dagli anni 70 ai primi 2000.

Ampelografia: **Merlot 60% - Barbera 40%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **14,5 %**

Malolattica **si**

Dosaggio Zuccheri **2 gr/l**

Temperatura di servizio **18°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Pazienza è la parola d'ordine! La barbera ed il Merlot devono essere maturi per dare il meglio! A tardo settembre di portano in cantina i grappoli delle vigne Villana e Castello, vinificate separatamente e le masse lasciate a riposo almeno 8 mesi. La primavera successiva la vendemmia, decidiamo il taglio tra i due caratteri per creare il rosso di punta della nostra proposta. Viene messo in bottiglia e venduto dopo almeno 18 mesi di riposo in cantina e prodotto solo nelle migliori annate.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁️ Il colore è un classico rubino intenso nonostante la barbera non sia un'uva eccessivamente colorante.
- 👂 Al naso attacca con i frutti rossi come la mora e la prugna, per poi uscire con una nota vanigliata e concludere con delle stupende note balsamiche.
- 👄 In bocca conferma tutto, il boisé prende subito e conferma che il vino è caldo. L'acidità della barbera compensa la complessità del merlot. Un vino importante e moderno.
- 🍷 Noi lo abbiniamo alla Coppa salmistrata cotta a bassa temperatura che cucina il nostro Massimo riuscendo anche ad affumicarla con le bacche di ginepro.

