

“Vigna dacapo”

Nizza

d.o.c.g.



“Vigna dacapo”

Nizza

d.o.c.g.

Vitigno: Barbera 100%

Superficie vitata: 1,3 Ha

Terreno: marne argillose calcaree.

Vigneti: il vigneto Dacapo è ubicato ad Agliano Terme, coltivazione a Guyot. Si tratta di un Cru riconosciuto e apprezzato. L'esposizione è sud-est, altitudine 220 mt. s.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in agosto e raccolta manuale in cassette in ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15-20 gg. in un tino di rovere francese, a temperatura controllata. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene travasato in legni più piccoli, previa valutazione dell'annata per un affinamento di 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento si affina in bottiglia almeno per altri 12 mesi prima della distribuzione.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso tendente al granato, ampio, etereo e complesso con profumi di ciliegia e prugna, frutta secca, sentori di tabacco, liquirizia e cannella. Strutturato, rotondo e ben equilibrato, di lunga persistenza, con finale leggermente speziato.

Temperatura di degustazione: 18 °C

Abbinamenti: si abbina egregiamente con piatti a base di tartufo. Ottimo con bolliti, brasati, selvaggina, stracotti e stufati.

Tendril: Barbera 100%

Surface of the vineyards: 1.3 Ha

Soil: marlstone, calcareous, clayey.

Vineyards: the vineyard Dacapo is located in Agliano Terme, grown in guyot system. It is an officially recognized and appreciated Cru. Exposition is South-East. Altitude 220 mt. a.s.l.

Harvest: cluster thinning in August and hand-crafted harvest in October.

Wine making process: after destemming and pressing, skin maceration process and fermentation follows for 15-20 days, at controlled temperature in a French Allier vat. At the end of the malolactic fermentation, the wine is transferred smaller oak barrels for 24 months. The size of the barrel is determined by the vintage. After bottling the wine remains in bottle to age at least for 12 months before distribution.

Characteristics: intense ruby red with typical garnet reflections. Ethereal and complex with scents of plum, cherry, tobacco, licorice and cinnamon. Full body and well balanced, deep and with long persistence and a lightly spicy finish.

Tasting temperatures: 18 °C

Food arrangements: perfectly paired with truffle dishes. Excellent with red meat, braised, stews and game.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos