



NIZZA DOCG 2017

14,50% ALCOL

2.122 BOTTIGLIE
PRODOTTE NELL'ANNATA 2017.

77 MAGNUM E 24 3L.

Un Nizza dal cuore della denominazione, da vigne di oltre 75 anni nella parte più alta del Bricco Nizza. Ci piaceva interpretare questa denominazione senza aggiungere nulla, rispettando il frutto di una vigna così bella e ricca di esperienza.

Esaltare la complessità senza perdere la finezza, resistere alla tentazione di aggiungere a ciò che era già ricco e completo di suo. Vinificazione a cappello sommerso, botte grande ed

anfora, senza una regola, rispettando i tempi del vino e della nostra sensibilità.

Fermentazione spontanea, assaggio quotidiano e svinatura dopo 38 giorni di macerazione per questa 2017, che ha poi continuato l'affinamento in botte per 10 mesi per poi passare in un'anfora da 16 Hl per i successivi 8 mesi prima di andare in bottiglia, dove ha riposato per almeno 6 mesi prima di uscire in commercio a 2 anni dalla vendemmia.



Per informazioni e-mail a:
commerciale@sette.wine

info@sette.wine
+39 380 3945151
+39 340 1002253