



NIZZA DOCG 2018

15.00% ALCOL

6000 BOTTIGLIE
PRODOTTE NELL'ANNATA 2018.

150 MAGNUM.

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 e

vasche in cemento, senza una regola, rispettando i tempi del vino e della nostra sensibilità.

Fermentazione spontanea, assaggio quotidiano e svinatura dopo 42 giorni di macerazione per questa 2018, che ha poi continuato l'affinamento in botte per 12 mesi per poi passare in tini di cemento 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