



## NIZZA DOCG

14.50% ALCOL

5.600 BOTTIGLIE

120 MAGNUM

Un Nizza dal cuore della denominazione, da una parcella di 80 anni e due piccole parcelle con terreni complessi e poveri, tutti nel cuore del Bricco di 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 e vinificazione a cappello sommerso, assaggio quotidiano e svinatura solo quando lo riteniamo opportuno. Affinamento in botte da 50hl e successivamente in vasca di cemento. Viene imbottigliata almeno 10 mesi prima della commercializzazione.



Per informazioni e-mail a:  
[commerciale@sette.wine](mailto:commerciale@sette.wine)

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