

# l'armangia

## **TITON** **GRAND CRU NIZZA** **DOCG**



**VINO VIVO**  
la vie des vins italiens

Ce vin rouge témoigne de l'importance du terroir et de l'emplacement du vignoble. Le Barbera cultivé dans le village de Nizza acquiert une complexité et une structure organoleptique qui placent ce vin au niveau des plus grands Barolos de la région. Bien plus qu'un simple Barbera, donc, c'est un Nizza DOCG tout simplement exceptionnel.

### **TERRAIN**

Ce vin rouge provient des vignes les plus vieilles de Vignali et Pozzetto, dans le territoire de Nizza, le sommet sans égales de la production des meilleurs Barberas.

**VINIFICATION:** La vinification traditionnelle en cuves inox et chêne est immédiatement suivie d'un premier soutirage

**ÉLEVAGE** il est **soutiré 3 fois**, de tonneaux de différentes dimensions (3,400 – 2,000 et 300 litres), et enfin à de grands barils pour la finition. Le vieillissement est en totale de **18 mois** après la mise en bouteilles, ou il repose pour 6 mois. Le résultat: un Barbera qui marie l'authenticité du terroir avec la maîtrise transformatrice du vigneron.

**Cépage:** Barbera 'Nizza'

**Alcool:** 14.5%

**Acidité totale** gr./Lit 6,3

**Extrait Sec:** gr./Lit. 32

**Sucres Résiduels:** gr./Lit 1

**0036** – Prix Reg: \$39

Prix CDV **\$37**

**Rouge** Piemonte

### **G R A N D C R U N I Z Z A**

De 2014 NIZZA a été reconnu sa propre dénomination DOCG, séparée de la dénomination Barbera d'Asti. Le cépage Barbera (qui constitue 100% du Nizza) n'est pas mentionné en étiquette pour souligner l'exceptionnalité et l'unicité du terroir au tour du village Nizza