

NIZZA RISERVA D.O.C.G. LA LUNA E I FALÒ 2020



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

O Piemonte é uma região vinícola localizada no noroeste da Itália e considerada uma das top 3 do mundo do vinho, ao lado da Borgonha e de Bordeaux. O vinho mais famoso do Piemonte é o Barolo, produzido em uma área específica do Piemonte, com o uso da uva Nebbiolo. Mas o Piemonte não se restringe ao Barolo e à uva Nebbiolo. Existem outras áreas produzindo vinhos espetaculares com outras uvas. É o caso da área do "Nizza", que foi certificada em 2014, por meio de uma D.O.C.G. (Denominação de Origem Controlada e Garantida), o nível mais alto de certificação dos vinhos italianos. É considerada a área mais importante para a produção de vinhos com a uva Barbera. Nizza pertencia antes à área da D.O.C.G. Barbera d'Asti, que até então era a melhor zona da Barbera. Mas a área certificada de Nizza foi criada com o exato objetivo de sinalizar aos amantes do vinho que existe uma "nata" dos vinhos da uva Barbera no Piemonte. Quando é Riserva, como é o caso do nosso, o Nizza exige no mínimo 30 meses de envelhecimento, sendo no mínimo doze meses em barricas. Mas este Nizza Riserva "La Luna e i Falò" envelheceu doze meses em barricas grandes, doze meses em barricas de 225 litros e mais seis meses em garrafa. "La Luna e i Falò" é o nome do vinhedo do qual procede. Essa indicação é mais um ponto de valorização do vinho, pois sendo procedente de um só vinhedo, traz características únicas daquela pequeníssima faixa de terra. Na taça este Nizza Riserva apresenta uma cor vermelho-rubi profunda. No olfato, revela-se rico e intenso, com aromas de amoras e mirtilos, além de notas de baunilha, caramelo e coco. No paladar, é elegante e bem equilibrado, com um toque agradável e persistente de café e groselhas pretas.

📍 **País:**
Itália

🍇 **Uva:**
Barbera

🌡️ **Temperatura:**
18-20°C

🕒 **Abrir e consumir após:**
120 minutos

🍷 **Teor alcoólico:**
15%

🍷 **Corpo:**
●●●●●

🍷 **Guardar em adega climatizada até:**
2035

● **HARMONIZAÇÃO**

Torta de carne assada, Carne assada com molho de vinho tinto, Pratos de caça, Churrasco de forno, Conchiglione recheado de ricota e molho de tomates, Lagarto recheado assado, Ensopados, Queijos curados, Lombo ao molho vermelho com batatas gratinadas e Carne de cordeiro com molho legumes.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.