



CASCINA

*SanGiovanni*

ALFIERO SOLITO

## NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

**Vitigno:** Barbera

**Vigneto:** sito a Calamandrana

**Estensione:** 3 ettari

**Forma di coltivazione:** Guyot

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in vasche d'acciaio, 10/12 giorni di macerazione a contatto con le bucce con bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia"

**Affinamento:** 12 mesi acciaio e 12 mesi in barrique da 220 litri di roveri francese con 5 tipi di tostatura differenti

**Colore:** rosso molto intenso con importanti riflessi granati

**Profumo:** tipico con sentori di fruttati complessi che ci ricordano sensazioni di ciliegia prugna e more, portati alla sovrinvecchiatura, che si uniscono a sensazioni di spezie

**Gusto:** strutturato, armonico, vellutato. Stupisce la sinergia tra l'armonicità e l'importanza della struttura che sfocia nell'eleganza di un grande vino

**Abbinamenti:** primi piatti elaborati, stufati, carni rosse e salumi e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-18 C°

Azienda Agricola Cascina San Giovanni  
Frazione Valle San Giovanni, 42  
14042 - Calamandrana - AT - Italia  
Tel +39 379 2934447  
[www.cascinasangiovinivini.it](http://www.cascinasangiovinivini.it)  
[info@cascinasangiovinivini.it](mailto:info@cascinasangiovinivini.it)

