

INFO

Vinens Navn: Nizza Gessara

Producent: Bonfante et Chiarle

Område/land: Piemonte - Italien

Drue(r): Barbera (100%)

Vinfremstilling: Fra marker beliggende i 150 m højde. Vinificering på stål og efterflg. lagring i 12 mdr. på egefade og mindst 12 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: En blanding af ler, grus og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 13,5%

Producentens web: www.bonfantechiarle.com

Yderligere information:

Bonfante & Chiarle ligger i det italienske vinområde Piemonte. Vingården blev i 1975 oprettet af Luciano Chiarle, Giorgio Chiarle og Bonfante Domenico. I dag er huset blevet en del af storproducenten Malgrás portefølje, men man laver dog fortsat vine under navnet Bonfante & Chiarle.

Vinmageren Giuliano Noé blev i 2005 kåret som årets vinmager af det toneangivende italienske mad- og vinblad Gambero Rosso.

Man tilstræber at lave vine med tydeligt aftryk af den lokale terroir, i en ret klassisk stil, hvor lagring belønnes. Bonfante & Chiarle har et bredt sortiment af Langhe og Monferrato vine. Deres udvalg af røde DOC og DOCG vine omfatter Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba og hvide som Gavi, Roero Arneis og Moscato d'Asti.

