



*Coureur
des vignes*



SERICA

CANTINA DI NIZZA

D.O.C. CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO, ITALIE

LE PRODUCTEUR

Depuis 1955, Cantina di Nizza regroupe plus de 200 producteurs qui, de générations en générations, prennent soin de leurs vignes sur les collines de Monferrato, dans le Piedmont, avec une ambition commune : unir leurs forces pour créer des vins uniques. Sur les collines ensoleillées autour de Nizza Monferrato, 600 hectares de vignes sont soignés avec un seul mot d'ordre : pourvu que la véritable identité piémontaise s'exprime dans le verre! La cantina est à l'origine de vins d'appellation DOC et DOCG, notamment d'une cuvée produite sous la toute nouvelle DOCG Nizza, dont les vins sont disponibles à la vente depuis début 2016 seulement! Assez avant-gardiste en termes d'équipement et de technologies, Nizza s'efforce tout de même de respecter la tradition de la région pour proposer des vins purs et représentatifs de ce magnifique terroir.

LE VIN

Le Serica Cortese dell'Alto est fait à 100% du cépage Cortese, un cépage blanc du Piémont qu'on cultive surtout au sud-est de la région. Ce cépage a absolument tout en lui pour s'exprimer dans des vins aromatisés, avec une minéralité

et un fruité opulents. Pour préserver toutes les subtilités de ce cépage singulier, les raisins ont été cueillis à la main et doucement pressés. La vinification et l'élevage sont faits en cuves inox afin de mettre le fruit à l'avant-plan tout en conservant fraîcheur et vivacité. Nizza utilise aussi un système de filtration à flux continu afin d'obtenir le vin le plus propre possible.

On obtient un vin de couleur jaune paille aux arômes fruités (pomme, poire, banane) et floraux. En bouche, on a affaire à un blanc frais et bien équilibré, avec juste assez de gras ! Il est sec, savoureux et agréablement amer en finale, le rendant excellent accompagné de poisson! Facile à marier avec des entrées ou antipasti, il sera également apprécié avec un risotto ou une viande blanche.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Cortese
- Vinification & élevage : en cuves d'acier inoxydable
- Sols : argilo-calcaires
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +13558038

