



Nizza D.O.C.G. Riserva

Uve: Barbera

VENDEMMIA

Raccogliamo quasi sempre prima il Nizza della Barbera Superiore, questo per l'esposizione del vigneto, sul culmine più alto della collina di San Nicolao (a partire da circa 265m s.l.m. a scendere verso valle), con un'esposizione a sud/sudest e sudovest che copre un'ampiezza di circa 90 gradi e che rimane soleggiata dalle luci dell'alba fino all'inizio del tramonto.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

L'uva selezionata viene diraspato-pigiata e avviata in serbatoi vinificatori di acciaio con le bucce e i vinaccioli per la macerazione di 12 giorni circa a temperatura di 25-28°, durante questa fase di fermentazione alcolica vengono effettuati quotidiani rimontaggi del mosto con la rottura del cappello di vinacce, che si raccoglie alla sommità della vasca, per ottimizzare l'aerazione del mosto e tenere il contatto con il mosto per l'estrazione di sostanze coloranti, tannini e sostanze aromatiche.

Dopo una prima operazione di travaso e di eliminazione delle vinacce, il vino viene posto in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di circa 18/20°, in questo momento avviene la naturale fermentazione malolattica che termina agli inizi di novembre, il vino viene ulteriormente travasato fino al raggiungimento della limpidezza. Nel mese di maggio è stato messo in affinamento.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per 30 mesi in barriques e botti di 20 hl di rovere, e per un minimo di altri 12 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, rosso granato intenso. consistente
Profumo: intenso, complesso, fine, fruttato e floreale, minerale, con sentori di frutta rossa matura, amarena, confettura di lamponi, fiori secchi, vaniglia, con delicate note speziate come il tabacco, il pepe nero, cacao nero, una leggera nota mentolata, sentori di cuoio.

Sapore: secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, poco tannico, abbastanza sapido.

MODALITA' DI SERVIZIO

Stappare la bottiglia almeno un'ora prima della consumazione e servire in bicchieri da vino rosso invecchiato.

Temperatura: 18-20°

Abbinamenti gastronomici: si apprezza con secondi di carni rosse, selvaggine, nonché con formaggi stagionati e con cioccolati fini di puro cacao amaro.

CURIOSITÀ

“Nizza”: nuova DOCG che ha il suo natale nella vendemmia 2014, la sua nascita però risale al lontano 2000 come Barbera d’asti DOCG superiore sottozona Nizza. Il nostro Nizza fa parte dei terreni collinari del Cru San Nicolao. Ha un disciplinare molto restrittivo, tipo: prodotto solo in 18 comuni, terreni collinari, produzione massima di 49 ettolitri di vino (70qL di uva) per ettaro (il nostro quantitativo è di 43 ettolitri), periodo di affinamento minimo di 30 mesi.

Disponibile anche in formato Magnum con cassa in legno.

