
Nizza DOCG

Cipressi

ANNATA: 2019

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "La stagione autunno-invernale è iniziata con abbondanti piogge a novembre e moderate nevicate a dicembre seguite da un gennaio asciutto fino ai primi di febbraio quando sono cadute un paio di nevicate; il tutto ha permesso la formazione di un'ottima riserva idrica che si è rivelata preziosa nell'estate. Il decorso stagionale è proseguito una primavera classica, un maggio e giugno caldo e asciutto, abbondanti precipitazioni ad inizio luglio che hanno consentito un proseguimento di maturazioni ideali ed equilibrate durante l'estate calda e asciutta e soprattutto gli ultimi 30 giorni prima della vendemmia con buona escursione termica tra giornate miti e notti fresche. Ne è scaturita un'annata scarsa in termini quantitativi ma di grandissima qualità con che si esprime un Nizza di grande carattere, dal bouquet ricco di frutti rossi dolci, variegati ed eleganti. Al gusto è un'annata strutturata ma grazie alla sua freschezza, armonia e setosità rimane un vino dai molteplici abbinamenti gastronomici e di grande beva." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: barbera

COMUNE: Castelnuovo Calcea

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Castelnuovo Calcea

ESTENSIONE VIGNETO: 10 Ha

ANNO DI IMPIANTO: diversi vigneti con età media 20 anni

SUOLO: strati di 'sabbie astiane' su strati di marne di Sant'Agata.

Marne argilloso-calcaree di origine sedimentaria marina, con buona presenza di limo e sabbia, ricco di microelementi in particolare magnesio

ALTITUDINE VIGNE: 230-280 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato basso

CEPPI PER ETTARO: circa 5.000

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 7/8 grappoli per ceppo

VENDEMMIA: raccolta 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".

Fermentazione malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: minimo 18 mesi. 12 mesi in botte grande prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: sorprendente per la sua nettezza ed eleganza con sentori di violetta, more e lamponi e note dolci speziate

GUSTO: ampio, strutturato armonico; impressiona per la sua fresca morbidezza e gustosità finale sapido e rotondo

ABBINAMENTI: salumi, pasta al ragù, risotto, filetto, faraona, formaggi caprini di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

FORMATI: 0,750 L. - 1,5 L.

CHIUSURA: sughero

