

Nizza DOCG Riserva La Court

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 seguito di febbraio e marzo sono stati contraddistinti da un tempo mite e asciutto, situazione mutata ad aprile e maggio con piogge abbondanti che hanno riequilibrato la vegetazione delle viti che denotava difformi germogliamenti tra le parti alte e basse delle colline. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto con temperature al di sopra della media, solo per un breve periodo. L'inusuale ed importante pioggia dell'inizio di luglio ha decisamente contribuito a favorire una graduale maturazione che è avvenuta dal 21 al 23 Settembre nei tempi canonici di un'annata superclassica, con una vendemmia scarsa in quantità ma eccelsa in qualità. Il vino La Court 2019 si presenta con un colore di grande impatto rubino di notevole profondità. Al naso il bouquet intenso, preciso ed elegante contraddistinguono i tratti di questa grande annata. Spiccano sentori di frutti rossi (ciliegia, frutti di bosco) accompagnate da note di caffè ed un elegante nota balsamica. In bocca, ampio e di notevole struttura; sorprende per la sua piacevolezza e rotondità che grazie alla freschezza ed alla notevole persistenza lo esaltano nel suo insieme. Sarà un'annata di La Court memorabile nella sue evoluzione per longevità e carattere!" *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: barbera

COMUNE: Castelnuovo Calcea

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: La Court

ESTENSIONE VIGNETO: 3 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 1976

SUOLO: denominato 'sabbie astiane', è costituito da marna argilloso-calcareo di origine sedimentaria marina, con buona presenza di limo e sabbia, ricco di microelementi in particolare magnesio

ESPOSIZIONE VIGNE: dalle migliori esposizioni rivolte a sud, sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 240 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: circa 5.000

RESA: rese molto basse; diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 5/6 grappoli per ceppo

CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA: certificazione V.I.V.A "SustainableWine"

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini di Rovere da 55hl, 15 giorni a contatto con le bucce con il sistema di bagnatura soffice del cappello a doccia, temperatura 30°/ 27° C. Fermentazione malolattica in tino

AFFINAMENTO: 30 mesi complessivi, di cui mediamente un anno in legno.

Il 50% matura in barriques l'altro 50% in botte grande.

Dopo l'assemblaggio il vino affina in bottiglia per ulteriori 18 mesi

COLORE: purpureo con brillanti riflessi rubini

PROFUMO: ampio, intenso, elegante con note di amarena, cacao, caffè

GUSTO: di grande struttura, fresco, vellutato dal finale lungo e setoso

ABBINAMENTI: agnolotti al sugo di arrosto, tagliolini ai porcini, arrosto di vitello, formaggi di buona stagionatura

SERVING TEMPERATURE: 18° C

FORMATI: 0,750 L. - 1,5 L. - 3 L. - 5L.

CHIUSURA: sughero

«Aged for at least a year in barrique and then 18 months in the bottle, this is the historic Barbera made by Michele Chiarlo that is now identified with the new Nizza appellation. There is black fruit and chocolate in abundance in the 2016 Nizza Riserva La Court. The cocoa signature comes out the most, with dark spice and candied cherry. Pair it with a Piedmont classic of rabbit agnolotti.» **Robert Parker 92/100 points**

