

Cantina di Nizza

NIZZA RISERVA

NIZZA DOCG RISERVA



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 mt s.l.m.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcareo argilloso
Grado alcolico:	14 % Vol	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento guyot
Temperatura consigliata:	18-20°C	Età vigneto:	Oltre 20 anni
Finestra di consumo:	7/10 Anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella III decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato, Castalbogione, Calamandrana	Produzione x Ha:	70 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, Sud/Ovest		

Cantina di Nizza

NIZZA RISERVA

NIZZA DOCG RISERVA

DESCRIZIONE:

Sono circa 26 i soci, che si dedicano alla coltivazione dei 25 ettari di vigneti di Barbera atti a dare Nizza docg. L'anfiteatro dei vigneti, rigorosamente con esposizione da sud a sud ovest, sud-est, abbraccia sia le colline sabbiose della parte settentrionale, tra cui spiccano le zone del Bricco di Nizza, Annunziata e Cremosina, sia quelle più arenarie del settore meridionale e sud orientale ove incontriamo le zone di San Michele, San Nicolao, Mandolone, Mantilera. La ricchezza e varietà dei suoli si esplica in un Riserva che integra l'eleganza e finezza dei terreni di matrice sabbiosa, con la struttura e potenza dei terreni più argillosi. Ne consegue un vino ben bilanciato di cui ne produciamo solamente 4000 btg ogni anno.

VINIFICAZIONE:

Dopo un'accurata selezione dei vigneti e delle uve, la fermentazione di circa 10 gg 15 gg si produce a temperature controllate di 28° in recipienti in acciaio. La fermentazione malolattica avviene in vasca, a cui segue la maturazione per 24 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese e l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Fermentazione Alcolica

in serbatoio d'acciaio



Fermentazione malolattica

in vasca di cemento



Affinamento

24 mesi in barriques



Riposo

6 mesi in bottiglia



NOTE DEGUSTATIVE:

Nella zona ad alta vocazione Nizza, i vecchi vigneti sui versanti meglio esposti delle colline più alte, regalano questo gioiello affinato in legni pregiati francesi. Di colore granato intenso con riflessi più caldi con il passare del tempo, al naso si presenta elegante, con note di viola, piccoli frutti rossi e tabacco. Al palato strutturato e armonico, con tannino persistente e morbido con finale piacevole.

ABBINAMENTI:

Ideale con primi piatti a base di funghi o formaggi, arrostiti e stracotti di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.

