

---

## Nizza DOCG Riserva

### La Court

---

**ANNATA:** 2020

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "L'annata 2020 è iniziata con un inverno non rigido e con poche precipitazioni, specialmente nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile) lasciando presagire un'annata precoce. Questa previsione è stata smentita nel mese di maggio e giugno, più piovosi della media, rallentando il vantaggio nello sviluppo vegetativo, ma soprattutto consentendo un accumulo idrico fondamentale per il periodo estivo, che è stato caldo e asciutto, ma senza eccessi. Dal punto di vista della quantità di produzione, è stata un'annata generalmente abbondante, ma grazie al ricorso alla pratica ormai tradizionale del diradamento, ha ricondotto la situazione alla normalità, privilegiando ulteriormente la qualità delle uve. In generale, l'andamento climatico è stato ideale con uno sprint finale da metà agosto a settembre inoltrato di giornate luminose e ottima escursione termica tra giorno e notte, condizioni che caratterizzano le "grandi annate".  
*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 marni argilloso-calcaree 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:** VI.VA "Sustainability and Culture"

**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

