



Nizza Docg Riserva

La Court Vigna Veja

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 difforni 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. La vendemmia è avvenuta il 28 Settembre nei tempi canonici di un'annata superclassica, scarsa in quantità ma eccezionale e rara in qualità! La Court Vigna Veja avrà una notevole complessità ed una longevità, superiore a 15 anni." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: barbera

COMUNE: Castelnuovo Calcea

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2010

VIGNETO: sul bricco del colle più alto del podere La Court, esposta a 360 gradi

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

ANNO DI IMPIANTO: 1964

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

ESPOSIZIONE VIGNE: sud, sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 250 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 SOSTENIBILITA': Equalitas

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di rovere con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni, di cui gli ultimi 10 con il sistema del "cappello sommerso", con una temperatura compresa tra i 30 e 27 °C

AFFINAMENTO: almeno 4 anni, di cui circa 2 anni in botti di piccola e media dimensione prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: purpureo con brillanti riflessi rubini

PROFUMO: intenso, elegante e complesso, con note di piccoli frutti neri, amarene, rabarbaro, cioccolato

GUSTO: grande struttura, armonia, setoso e fresco e finale di lunghissima persistenza

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

