

Nizza Docg Riserva

La Court

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'inverno è finalmente nevoso. I primi mesi dell'anno sono caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle Langhe fino a 60 centimetri. Nel mese di Marzo non piove mai e le temperature sono sempre oltre la media portando ad un inizio vegetativo precoce. Queste condizioni ci facevano pensare ad un'altra annata anticipata e calda, ma non sarà proprio così. I mesi di Aprile e Maggio sono più freddi, quindi l'anticipo vegetativo viene annullato da tali condizioni climatiche. A metà Maggio l'annata sembra essere tardiva, le viti si allungano lentamente, di notte le temperature non sono mai alte e il vento è sempre freddo. Nella prima settimana di Giugno tutte le varietà sono in piena fioritura e qualche acino di nebbiolo e barbera è già allegato. Le ultime due settimane di Giugno sono calde, con temperature nelle media e con temporali che portano 20-30 mm di pioggia. Da questo periodo inizia una lunga estate calda (mai torrida) ed asciutta, che prosegue nel mese di Settembre con temperature diurne più miti. Le ultime due settimane di Agosto sono dedicate al diradamento dei vigneti più abbondanti. La vendemmia avviene nelle tempistiche classiche (dal 20 al 24 Settembre) con uve con una sanità e maturazione spettacolare, condizioni così perfette sono rare. Il 2021, nonostante un'iniziale primavera con alternanza climatica, il successivo andamento climatico perfetto ne ha scaturito una qualità eccelsa da 5 stelle. La Court 2021 sarà ricordata come una delle annate con maggior struttura, profondità complessità e longevità della storia di La Court." *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-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 SOSTENIBILITÀ: Equalitas

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. La maggior parte matura in botte grande, la restante parte in barriques. 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

