

Nizza Docg

Montemareto

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 (22/23 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."

Stefano Chiarlo, *winemaker*

VITIGNO: Barbera

COMUNE: Castelnuovo Calcea

VIGNETO: Montemareto

ESTENSIONE VIGNETO: 4 Ha

ESPOSIZIONE: sud - est

PENDENZA: dal 40 al 50%

SUOLO: strati di marne calcaree di Sant'Agata intervallate con sabbie «astiane».

È un terreno di origine sedimentaria marina la cui formazione risale a 8/9 milioni di anni fa con elevata presenza di fossili

ALTITUDINE VIGNE: 230-280 m s.l.m. e cordone speronato basso

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 6/7 grappoli per vite

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITÀ: Equalitas

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio. 10/12 giorni di macerazione a contatto con le bucce con bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia". Fermentazione malolattica in acciaio

INVECCHIAMENTO: minimo 18 mesi. 12 mesi di maturazione

in botte grande prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino, con riflessi violacei, molto intenso e profondo

PROFUMO: ampio e variegato di grande eleganza. Frutta rossa, ciliegia, amarena e piccoli frutti neri, i sentori fruttati sono avvolti da una netta nota floreale di viola.

Una lieve dolce nota speziata a donargli ancora più complessità

GUSTO: di grande impatto per la sua polposità e ampiezza, conferma anche al palato i sentori di frutta rossa e la nota floreale. Un vino molto invitante grazie all'equilibrio tra le sensazioni fresche ed il velluto del suo fine tannino. Una sensazione data dal carattere unico del terroir della collina di Montemareto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTI: pasta alla norma, zuppa di pesce, filetto al pepe, agnello

