

# Nizza DOCG Riserva

## La Court

**ANNATA:** 2023

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "L'autunno mite del 2022 ha fatto da preludio a un inverno privo di piogge significative, caratterizzato da un clima siccitoso e da temperature superiori alla media, protrattesi da gennaio ad aprile. Solo a maggio sono arrivate precipitazioni disomogenee sul territorio. Giugno si è mantenuto nella norma, mentre luglio ha registrato un'impennata delle temperature con picchi fino a 40 °C, innescando uno stress idrico moderato. Le piogge di metà agosto hanno riequilibrato il rapporto polpa/buccia, favorendo una corretta maturazione. Le temperature si sono poi mantenute elevate fino a fine settembre. Nonostante le difficoltà, il vitigno Barbera ha mostrato ancora una volta la propria capacità di adattamento. Il ciclo vegetativo si è sviluppato regolarmente, con un leggero anticipo in tutte le fasi fenologiche. Il clima ha favorito un rapporto buccia/polpa leggermente sbilanciato verso la buccia, conferendo concentrazione al frutto e un'intensa componente fenolica. La vendemmia è stata anticipata di circa 15 giorni per mantenere lo "stile Chiarlo", ovvero vini equilibrati, con alcolicità mai esasperata, eleganza e freschezza acida. L'annata si distingue per vini fin da subito di colore intenso, con un bouquet ricco di piccoli frutti maturi e note dolci e fini. Al palato si presenta di grande struttura vellutata, lungo e sapido, sostenuto da una sorprendente freschezza che ne esalta la bevibilità e la versatilità negli abbinamenti." *Stefano Chiarlo, winemaker*

**VITIGNO:** barbera

**COMUNE:** Castelnuovo Calcea

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 1996

**VIGNETO:** La Court

**ESTENSIONE VIGNETO:** 3 Ha

**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:** 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

**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

