

Nizza DOCG Riserva

La Court

ANNATA: 2022

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2022 ha reso evidenti gli effetti del cambiamento climatico, mettendo a dura prova i vigneti più giovani e le esposizioni più aride. L'inverno, povero di precipitazioni e privo di neve significativa, ha ridotto drasticamente le riserve idriche nel terreno. La primavera ha portato solo piogge sporadiche, garantendo il minimo apporto d'acqua necessario per la crescita della vite. L'estate è stata caratterizzata da temperature elevate e siccità prolungata, interrotta solo da rari episodi temporaleschi isolati. Nonostante le condizioni estreme, il vitigno Barbera ha dimostrato una straordinaria capacità di adattamento. Il ciclo vegetativo si è svolto senza problemi rilevanti, con tutte le fasi fenologiche anticipate rispetto alla media. Le uve sono state raccolte in condizioni sanitarie ottimali, con rese particolarmente basse (-30%). La maturazione è stata precoce, per cui seguendo il nostro stile produttivo abbiamo vendemmiato con 10-12 giorni di anticipo, già nella prima decade di settembre. Grazie a tale scelta, i vini si presentano ricchi ma di grande espressività al bouquet ed al gusto un equilibrio tra struttura e acidità che lo rendono già espressivo e armonico sin dalle fasi giovanili ma con un ottimo potenziale in longevità." *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

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

