



Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG La Court Vigna Veja

ANNATA: 2010

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Per le barbere Nizza è stato un millesimo caratterizzato da stagioni climatiche "classiche" per cui si è vendemmiato questo vigneto a fine settembre con una perfetta sanità e maturazione delle uve; il vino si presenta di grande carattere, complessità e freschezza adatto a evolversi positivamente per molti anni." Stefano Chiarlo, winemaker" *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 argilloso-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 FILOSOFIA PRODUTTIVA: viticoltura con il sistema di "Lotta Integrata"

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 3 anni: 2 anni in rovere 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: un ottimo impatto con vellutata 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

ALCOL: 14,20% | **ACIDITÀ:** 6,25 g/l | **PH:** 3,66

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

«Rubino intenso e concentrato. Una sventagliata di fiori di campo, viole, piccoli frutti, spezie dolci, cassis, tutto di una nitidezza sbalorditiva. Teso, elegante, caldo all'assaggio, con una acidità tipica ma integrata che rende il vino agile nonostante il corpo» Doctor Wine 95/100 points

