



Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG La Court Vigna Veja

ANNATA: 2011

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Per le Barbere Nizza è stata un'annata caratterizzata da un clima caldo con un conseguente anticipo di due settimane nella maturazione e nella raccolta. Il vino si presenta di notevole intensità olfattiva, opulento, di grande carattere e di estrema rotondità; annata di ottima longevità."
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 argillose-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: 14,00% | **ACIDITÀ:** 6,20 g/l | **PH:** 3,65

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

«Violaceo scuro. Olfatto intenso e nitido, frutta rossa con accenni di salvia e note speziate scure, succo d'acero. Attacco deciso, progressione gustativa da fuoriclasse con bella acidità, tannino finissimo. Finale avvolgente, saporito e di grande persistenza.» Doctor Wine 96/100 points

