

---

## Nizza DOCG

### Cipressi

---

**ANNATA:** 2015

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "L'annata 2015 è stata contrassegnata da una estate lunga con scarse precipitazioni. Provvidenziale la pioggia della seconda decade di agosto che ha contribuito a ripristinare condizioni di equilibrio idrico nella vite. Un adeguato diradamento dei grappoli, mirato ad una resa non superiore a 70 ql. di uva/ettaro, ha fatto sì che nell'ultimo mese la pianta abbia convogliato tutta l'energia sui pochi grappoli, determinando una splendida maturazione favorita da giornate soleggiate e notti fresche. La vendemmia è avvenuta nei tempi classici (18-24 settembre)."

*Stefano Chiarlo, winemaker*

**VITIGNO:** barbera

**COMUNE:** Castelnuovo Calcea

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 1996

**VIGNETO:** La Court

**ESTENSIONE VIGNETO:** 6 Ha

**ANNO DI IMPIANTO:** diversi impianti con età diverse

**SUOLO:** denominato "sabbie astiane", è costituito da marna argilloso-calcaree di origine sedimentaria marina, con buona presenza di limo e sabbia, ricco di microelementi in particolare magnesio

**ESPOSIZIONE VIGNE:** da sud-est a sud-ovest

**ALTITUDINE VIGNE:** 230-280 m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI PER ETTARO:** circa 5.000

**RESA:** diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 7/8 grappoli per ceppo

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** in vasche d'acciaio. 10/12 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia". Temperature iniziali di 30° che discendono poi a 27°. Fermentazione malolattica in acciaio

**AFFINAMENTO:** minimo 18 mesi. 12 mesi in botte grande prima dell'affinamento in bottiglia

**COLORE:** rosso rubino intenso

**PROFUMO:** sorprendente per la sua nettezza ed eleganza, frutta rossa, ciliegia matura, lampone e note dolci di tabacco

**GUSTO:** ampio, strutturato, impressiona per la sua fresca morbidezza e rotondità; finale piacevolmente sapido

**ABBINAMENTI:** salumi, pasta ripiene, carni rosse

**ALCOL:** 14% | **ACIDITÀ:** 6.05 g/l | **PH:** 3.55

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18° C

**FORMATI:** 0,750 L - 1,5 L

**CHIUSURA:** sughero



WINE ENTHUSIAST 2018

THE  
ENTHUSIAST  
100

#1 WINE OF THE YEAR 2018

*"Elegante nella struttura, squisito e pieno di personalità,  
un riferimento assoluto per la denominazione Nizza"*  
**Wine Enthusiast, Novembre 2018**