

Nizza DOCG Riserva La Court

ANNATA: 2018

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2018 è stata caratterizzata da un periodo tardo invernale/primaverile con abbondanti precipitazioni nevose e poi piovose che hanno consentito un ideale ripristino della riserva idrica preziosa dopo un 2017 avaro di precipitazioni. L'inizio vegetativo è avvenuto nei tempi normali, ma i mesi di maggio e inizio giugno hanno messo a dura prova l'abilità del viticoltore che è dovuto intervenire tempestivamente con trattamenti antiperonosporici ed operazioni agronomiche idonee mirate a mantenere una perfetta sanità. L'annata è proseguita con una fase estiva calda e asciutta, ma data l'abbondante quantità di produzione si è reso necessario un lavoro importante di eliminazione di grappoli in eccesso (diradamento del 30-35%) che ha consentito un prosieguo ideale di maturazione con grande equilibrio. Determinante il clima ideale instauratosi nelle ultime settimane estive ed un settembre con giornate miti e notti fresche che hanno determinato una graduale maturazione e uno sviluppo di profumi di piccoli frutti rossi, cacao, menta di notevole eleganza e complessità; al gusto struttura, freschezza e setosità donano al vino armonia ed un carattere unico." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: barbera

COMUNE: Castelnuovo Calcea

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: La Court

ESTENSIONE VIGNETO: 3 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 1976

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: 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 FILOSOFIA PRODUTTIVA: certificazione V.I.V.A "SustainableWine"

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. Il 50% matura in barriques l'altro 50% in botte grande. 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

SERVING TEMPERATURE: 18° C

FORMATI: 0,750 L. - 1,5 L. - 3 L. - 5L.

CHIUSURA: sughero

«Aged for at least a year in barrique and then 18 months in the bottle, this is the historic Barbera made by Michele Chiarlo that is now identified with the new Nizza appellation. There is black fruit and chocolate in abundance in the 2016 Nizza Riserva La Court. The cocoa signature comes out the most, with dark spice and candied cherry. Pair it with a Piedmont classic of rabbit agnolotti.» **Robert Parker 92/100 points**

