
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). Un millesimo di eccellenza." *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 marne 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, paste ripiene, carni rosse

ALCOL: 14.00% | **ACIDITÀ:** 6.05 g/l | **PH:** 3.55

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

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

CHIUSURA: sughero

