

Nizza DOCG Cipressi

ANNATA: 2022

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "È stata un'annata caratterizzata da scarse precipitazioni e con un anticipo vegetativo di 2 settimane. Per favorire il mantenimento degli aromi, della freschezza ed evitare danni da sole e calore, nell'annata 2022 si è mantenuta la vegetazione a copertura dei grappoli e si anticipa la vendemmia manuale che inizia l'11 settembre con una settima di anticipo con uve perfettamente sane e mature. È stata un'annata in cui la vite ha saputo adattarsi sorprendentemente al clima dando vini estremamente espressivi ed equilibrati."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: barbera

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: sito in Castelnuovo Calcea - Mombercelli

ESTENSIONE VIGNETO: 15 Ha

ANNO DI IMPIANTO: diversi vigneti con età media 20 anni

SUOLO: strati di "sabbie astiane" su strati di marne di Sant'Agata.

Marne argilloso-calcaree di origine sedimentaria marina, con buona presenza di limo e sabbia, ricco di microelementi in particolare magnesio

ALTIMETRICA VIGNE: 230-280 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato basso

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 con bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia". Fermentazione malolattica in acciaio

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

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: sorprendente per la sua nettezza ed eleganza con sentori di violetta, more e lamponi e note dolci speziate

GUSTO: ampio, strutturato armonico; impressiona per la sua fresca morbidezza e gustosità finale sapido e rotondo

ABBINAMENTI: salumi, pasta al ragù, risotto, filetto, faraona, formaggi caprini di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

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

CHIUSURA: sughero

