



TRE ROVERI NIZZA D.O.C.G. 2021



Denominazione: Nizza D.O.C.G. – Cru Vignone

Vitigno: 100% Barbera

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione dei vigneti: Ovest, Sud/Ovest

Altitudine: 180 m.s.l.m.

Composizione del suolo: colline di origine pleistocenica attribuite al periodo fluviale

Grado alcolico: 14.5% vol.

Vendemmia: la vendemmia si svolge a settembre quando i grappoli raggiungono la completa maturazione ed il perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità.

Vinificazione: Selezione delle uve e delicata pigiadiraspatura. Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra 28 e 30°C. Macerazione per circa 13 giorni con frequenti follature e rimontaggi

Affinamento: almeno 12 mesi in rovere (50% barrique; 50% botti) più un ulteriore affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Descrizione: Il colore è un intenso rosso rubino con riflessi granato. Il bouquet è floreale e fruttato con prevalenza di frutti rossi maturi e frutti a bacca nera con un finale piacevolmente speziato. Fresco ed elegante, in bocca spigiona la sua perfetta armonia tra tannini e morbidezze. La sua finezza e la persistenza lo rendono estremamente piacevole.

Potenziale di invecchiamento: 8-10 anni

Temperatura di servizio: 18°C

Formati: 0.75 L – 1.5 L – 3 L

Chiusura: tappo tecnico

VENDEMMIA 2021, note dell'Enologo:

I primi mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pioggia e neve. Marzo non ha avuto né precipitazioni né temperature superiori alla media. A metà maggio la vendemmia sembrava tardiva, i tralci crescevano lentamente anche perché di notte le temperature non erano mai elevate e il vento era sempre freddo. Nella prima settimana di giugno, tutte le varietà erano in piena fioritura. Le ultime due settimane di giugno sono state calde e con fenomeni temporaleschi che hanno portato 20-30 mm di pioggia. Da questo periodo in poi inizia



un'estate lunga, calda (mai torrida) e secca, che prosegue fino a settembre con temperature diurne più miti. La vendemmia avviene secondo i tempi classici a fine settembre, con uve in condizioni sanitarie e di maturazione spettacolari. Nel 2021, nonostante un inizio di primavera incerto, il clima è stato perfetto favorendo una qualità eccezionale, donando ai vini grande carattere, longevità e un corpo ricco di pregiati tannini setosi.



Appellation: D.O.C.G.

Grapes: 100% Barbera

Vine growing method: Guyot

Vineyard exposure: West / South-west

Altitude: 140 AMSL

Soil composition: Pleistocene hills formed from fluvial deposit

Alcohol content: 14.5% vol.

Harvest: The grape harvest takes place in September. Grapes harvested with perfect balance between sugar and acidity

Vinification: Further sorting of the grapes followed by a delicate de-stemming pressing. Vinification in stainless steel at controlled temperature between 28 and 30 °C. Maceration for about 10-13 days with frequent punching down and gentle wetting of the cap.

Refinement: minimum 2 years. 12 months in oak (50% barrique; 50% large barrels) plus refinement in bottle before selling.

Description: Intense deep ruby red. The bouquet is fresh and elegant, rich in fruity fragrances and spicy hints. In the mouth is wide and elegant, with perfect harmony of flavors and fine tannins.

Aging potential: 8-10 years

Service temperature: 18°C

Format: 0.75 L – 1.5 L – 3 L

Closure: Technical cork

VINTAGE 2021, Winemaker Vintage Notes:

The first months of the year were characterized by rain and snow with accumulations in the vineyards up to 60 centimeters. March saw no rainfall and temperature above average. By mid-May, the vintage seems to be late, the vines slowly elongate, night temperatures were never high, and the wind was always cold. In the first week of June, all varieties were in full bloom, and some Nebbiolo and Barbera grapes were already set. The last two weeks of June have been warm and thunderstorms bringing 20-30 mm of rain. From this period begins a long, hot (never torrid), and dry summer, continuing into September with milder daytime temperatures. Harvest takes place at the classic timing, last week of September, with grapes exhibiting spectacular health and ripening conditions. In 2021, despite an initial spring with climatic variability, the subsequent perfect weather resulted in an outstanding quality, characterized by great character, longevity, and a fabric rich in fine, silky tannins.

