

Nizza DOCG

Cipressi

ANNATA: 2017

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2017 è stata caratterizzata da una lunga estate con scarsissime precipitazioni. In vigna abbiamo quindi adottato pratiche agronomiche che ci permettessero di preservare l'umidità nel terreno la freschezza delle uve. Sono stati fatti lavori eccezionali per ossigenare le radici, abbiamo evitato le sfogliature per impedire il soleggiamento diretto sui grappoli onde evitare scottature e ritardata l'operazione di diradamento per non rischiare di danneggiare i grappoli. Infine per mantenere l'eleganza, la freschezza ed evitare un tenore alcolico eccessivo abbiamo anticipato di una decina di giorni la vendemmia rispetto alla normalità. Ne è derivato un vino con sentori intensi di lamponi e piccoli frutti rossi uniti ad una speziatura dolce e al gusto si presenta di raro equilibrio (vista l'annata) tra opulenza, freschezza e sapidità: un vino di grande piacevolezza." *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, pasta ripiene, carni rosse

ALCOL: 14,05% | **ACIDITÀ:** 6,05 g/l | **PH:** 3,51

SERVING TEMPERATURE: 16-18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero



Nizza DOCG

Cipressi

VINTAGE: 2017

PRODUCER'S VINTAGE NOTES: "The 2017 vintage was characterized by a long summer with very little rainfall. Therefore, in the vineyards, agronomic practices that allow us to preserve the freshness of the soil and the grapes were adopted. Exceptional work was done to oxygenate the roots and avoid the loss of leaves which were necessary to provide shade and protect the berries from direct sunlight. The period of thinning was also delayed in order to minimize any chance of damage to the grape clusters. In order to maintain elegance, freshness and to avoid an excessive alcohol gradation, the harvest took place approximately ten days early compared to the normal harvest period. The result is a wine with intense hints of raspberries and small red fruits combined with a sweet and fine spiciness. The taste is a rare balance (given the vintage) between opulence, freshness and flavor on the finish." *Stefano Chiarlo, winemaker*

GRAPE VARIETY: barbera

MUNICIPALITY: Castelnuovo Calcea

FIRST VINTAGE PRODUCED: 1996

VINEYARD: Tenuta La Court

SURFACE AREA OF THE VINEYARD : 6 ha

SOIL PLANTED: various planting of different ages

SOIL: called the 'astiane sands', it consists of calcareous clay marl of sedimentary marine origin, with good presence of lime and sand, rich in microelements, in particular magnesium

VINEYARD EXPOSURE: southeast to southwest

VINEYARD ELEVATION: 230-280MSL.

METHOD OF CULTIVATION: Guyot

VINES PER HECTARE: approximately 5,000

YIELD: very low yield; thinning of excess bunches at end of summer; leaving an average of 7/8 bunches per vine

HARVEST: manual harvest

VINIFICATION: in steel tanks. 10/12 days of maceration with the skins and a soft "shower" system of wetting the cap. Initial temperature of 30°C, then decreased to 27°C. Malolactic fermentation in steel

REFINEMENT: minimum of 18 months. Aged for 12 months in large oak casks before refinement in the bottle

COLOUR: intense ruby red

NOSE: surprising for its clarity and elegance, red fruit, mature cherry, raspberry and the sweet notes of tobacco

TASTE: complex, structured and impresses for its fresh softness and roundness; pleasing savoury finish

ACCOMPANIES: cured meats, filled pastas, red meat

ALCOHOL: 14.05% | **ACIDITY:** 6.05 g/l | **PH:** 3.51

SERVING TEMPERATURE: 16-18° C

BOTTLE SIZES: 0,750 L - 1,5 L

CLOSURE: cork

