

## Barbera d'Asti docg Superiore Nizza "Titon"



### IL "NIZZA"

La Barbera d'Asti superiore Nizza proviene dalla migliore area di produzione del Barbera, nei 18 comuni che si affacciano sul bacino orografico del Rio Nizza, in vigneti con esposizione da Sud -Est a Sud-Ovest, una ridotta resa ad ettaro ed un invecchiamento minimo di 6 mesi in legno su un totale non inferiore ai 18 (a partire dal 1° Gennaio successivo alla vendemmia).

### Vigneto

Le uve provengono dai vigneti aziendali siti nella parte occidentale dell'areale del Nizza, siti su esposizioni variabili da Sud-Est ad Ovest e con terreni che passano dal fortemente alcalino, povero di sostanza organica, drenante e ricco di scaglie tufacee, al alcalino-argilloso e profondo. L'altitudine varia da 200 a 260 m s.l.m. E la pendenza dal 5% al 15%. La provenienza in percentuale dai diversi vigneti varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

### Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 6 Settembre al 8 Ottobre a seconda dell'andamento climatico della stagione.

La vinificazione classica in acciaio è seguita immediatamente dalla sistemazione in fusti di rovere da 300, 2000 o 3.400 litri del 100% del prodotto, da un secondo travaso variabile a seconda dell'evoluzione del vino da novembre a febbraio ed un terzo a fine luglio dell'anno successivo; ogni volta si miscela tutta la massa e si preleva nuovamente un 50% da riporre in barrique. La fase terminale dell'affinamento avviene esclusivamente in botte grande.

### Note gustative

Può durare dai 6-7 ai 10-15 anni a seconda delle annate, in proporzione a alcol, estratto, colore ed acidità.

Colore rosso rubino con riflessi violacei che virano al granata dopo un lungo invecchiamento.

Profumo che ricorda frutti con nocciolo, fragola, viola, vaniglia, mandorla, talvolta note di pietra focaia.

In bocca sapido e pieno, talvolta di buona acidità nelle fasi giovanili.

Nei primi anni si abbina a carni rosse e grigliate, successivamente a selvaggina, arrostiti, formaggi e minestre.

Temperatura di servizio: 18-19° C.

Alcool complessivo: 13,5-14,5% vol.