

Barbera d'Asti docg Superiore Nizza "Vignali"



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.

La conduzione prevede sfogliature e pulizie manuali accurate e il diradamento delle uve lasciando un solo grappolo per germoglio con un massimo di 7 grappoli per vite.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 2 Settembre al 8 Ottobre a seconda dell'andamento climatico della stagione. La vinificazione classica in acciaio è seguita immediatamente dalla sistemazione in fusti nuovi di rovere francese da 300 litri, da un secondo travaso variabile a seconda dell'evoluzione del vino dal febbraio successivo alla vendemmia al luglio dell'anno seguente, a seconda dell'evoluzione organolettica determinata dalla presenza di feccia.

La permanenza in botte piccola va dai 11 ai 13 mesi, cui seguono altri 10 -12 mesi in botte grande e infine l'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia richiede dai 18 ai 36 mesi.

Note gustative

Questo vino può evolvere per periodi che vanno dai 10 ai 15 anni a seconda delle annate, in proporzione a alcol, estratto, colore ed acidità.

Colore rosso rubino profondo con unghia violacea che vira al granata dopo alcuni anni di invecchiamento.

Profumo che ricorda frutti con nocciole, fragola, viola, vaniglia, la mandorla, talvolta note terrose e di pietra focaia. In bocca sapido e pieno, talvolta di buona acidità, nelle fasi giovanili con tannicità lievemente astringente, mai dominato dal legno grazie alla struttura notevole.

Si abbina a carni rosse e grigliate, selvaggina, arrosti, formaggi e minestre.

Temperatura di servizio: 18-20° C.

Alcool complessivo: 13,8-14,9% vol. Alcool complessivo: 13,5-14,5% vol.