



ACQUISTATO IL

Nizza DOCG 2019

2019

Al vertice della piramide qualitativa



Svinando

Ci troviamo, in questo caso, al vertice della piramide qualitativa quando si parla di uve Barbera. Quella proveniente dal comune di Nizza, infatti, è da sempre considerata la migliore e non a caso viene etichettata come DOCG. Qui la troviamo nella fortunata interpretazione di Cascina Valle Asinari. Un vino potente e ricco dal punto di vista gustativo, con una giusta acidità, tipica per la varietà. E' ottenuta da uve coltivate a San Marzano Oliveto, in provincia di Asti, su terreni sabbiosi e ricchi di limo. La vinificazione è super tradizionale, in vasche di cemento, con fermentazione spontanea innescata da lieviti indigeni. Al termine della vinificazione, questa Barbera matura in grandi botti di rovere di Slavonia per 12 mesi e termina il suo affinamento in vasche di cemento per altri 6 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, con profumi complessi ed eleganti che richiamano la frutta rossa e il sottobosco. In bocca, invece, è calda e potente ma anche rotonda e fruttata. In tavola non teme confronti. Quando la carne è protagonista, non importa che sia una semplice costata, un arrosto o un brasato... Questa bottiglia è comunque quella giusta da stappare.

Oscar Farinetti e Piero Bagnasco sono due imprenditori che amano scommettere su progetti che hanno le carte in regola per diventare casi di successo. E uno di questi è senza dubbio Cascina Valle Asinari, giovane realtà piemontese nata dall'acquisto della storica azienda vitivinicola Bricco Asinari. Siamo a San Marzano Oliveto, ad Asti, dove Barbera e Nebbiolo sono le due varietà più coltivate. L'azienda può contare su un complessivo di 20 ettari in conversione bio. Tutto attorno, dolci colline ricoperte di vigne a perdita d'occhio. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni in vasche di cemento, lunghe maturazioni e affinamenti in legno sono gli ingredienti di uno stile che unisce perfettamente tradizione e modernità. Un bel progetto che va seguito con attenzione.

La Vigna

Terreno	sabbioso - limoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Nizza è la massima denominazione della Barbera d'Asti, esce sul mercato dopo almeno 18 mesi di invecchiamento. Fermentazione spontanea con utilizzo di soli lieviti indigeni in vasche di cemento della durata di circa 12 giorni. Dopodiché il vino viene svinato e pressato per poi tornare nelle vasche di cemento e compiere la fermentazione malolattica. Invecchiamento di 12 mesi in grandi botti di rovere di slavonia, a cui seguono 6 mesi in vasche di cemento.

Sensazioni Rosso rubino profondo con riflessi mattonati dettati dall'affinamento. Elegante e potente con la sua acidità rimane vibrante. Al naso, frutti rossi, pepe e sottobosco.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.