



# CEPPI VECCHI

**"BARBERA D'ASTI SUPERIORE Nizza" D.O.C.G.**

Nella zona ad alta vocazione Nizza, i vecchi vigneti sui versanti meglio esposti delle colline più alte, regalano questo gioiello. Un vino affinato in piccole botti di rovere francese. Di colore rosso granato con riflessi color malva. Dal profumo complesso, ricco di frutta matura, liquirizia, vaniglia. Al gusto si impone con la sua struttura importante, aristocratica eppure soavemente equilibrata, mai aggressiva.

**Denominazione:** BARBERA D'ASTI SUPERIORE Nizza  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Vitigni:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** Nizza Monferrato, Castelboglione, Calamandrana

**Esposizione e Altitudine:** Sud, sud/ovest 200/300 mt s.l.m.

**Tipologia di terreno:** Calcereo argilloso

**Sistemi di Allevamento:** Controspalliera forma di allevamento guyot

**Età del Vigneto:** Oltre 20 anni

**Vendemmia:** Manuale, a maturazione avanzata nella II decade di settembre

**Produzione Per Ha:** 70 qL HA

**Vinificazione e Affinamento:** Dopo una accurata selezione dei vigneti e delle uve, la fermentazione di circa 10 gg 15 gg si produce a temperatura controllata di 28° in recipienti in acciaio. La fermentazione malolattica avviene in vasca, a cui segue la maturazione per 24 mesi in barriques e tonneau di rovere francese e l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

**Scheda Organolettica:** Nella zona ad alta vocazione Nizza, i vecchi vigneti sui versanti meglio esposti delle colline più alte, regalano questo gioiello affinato in legni pregiati francesi. Di colore granato intenso con riflessi più caldi con il passare del tempo, al naso si presenta elegante, con note di viola, piccoli frutti rossi e tabacco. Al palato strutturato e armonico, con tannino persistente e morbido con finale piacevole.

**Grado Alcolico:** 14 % vol.

**Abbinamenti Gastronomici:** Ideale con primi piatti a base di funghi o formaggi, arrostiti e stracotti di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.  
Va servito alla temperatura di 18-20°C.

**Possibilità di invecchiamento:** 7/10 anni

**Formati disponibili :** 0,75 L; 1,5 L;