



50 VENDEMMIE

"BARBERA D'ASTI" D.O.C.G.

Frutto delle migliori uve Barbera provenienti da vigneti di oltre mezzo secolo, esprime appieno le grandi caratteristiche di viti così longeve. La nuova versione del "50 Vendemmie" proposta dalla Cantina di Nizza appare da subito come fresca novità sia per la veste grafica completamente rinnovata che per i materiali di affinamento, non più legni pregiati, bensì otri di ceramica. Questo tipo di lavorazione è stato scelto perché l'otre è un contenitore adatto a far emergere il profumo varietale e in genere il frutto, grazie a una struttura microporosa che permette uno scambio gassoso con l'esterno, consentendo anche lunghi invecchiamenti.

Denominazione: BARBERA D'ASTI
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigni: Barbera 100%

Zona di produzione: Nizza Monferrato e comuni limitrofi
Esposizione e Altitudine: Sud, sud/ovest 200/300 mt s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo 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: 85 qL HA

Vinificazione e Affinamento: dopo un'accurata selezione dei vigneti e delle uve, la fermentazione di circa 10 / 15gg si produce a temperature controllate di 28°C in serbatoi d'acciaio. La fermentazione malolattica avviene in vasca, a cui segue un periodo di riposo di almeno 12 mesi in otri di ceramica. Questo tipo di lavorazione è stato scelto perché l'otre è un contenitore adatto a far emergere il profumo varietale e in genere il frutto, grazie a una struttura microporosa che permette uno scambio gassoso con l'esterno, consentendo anche lunghi invecchiamenti.

Scheda Organolettica: frutto delle migliori uve Barbera provenienti da vigneti di oltre mezzo secolo, esprime appieno le grandi caratteristiche di viti così longeve. Di colore rubino e inconfondibile profumo vinoso, con note di ciliegia e viola. Palato di bella freschezza e tensione, ricco di frutto e lungo.

Grado Alcolico: 13,5 % vol.

Abbinamenti Gastronomici: è ottimo con tutta la migliore carne piemontese, oltre a pasta e fagioli, e risotto ai porcini. Va servito alla temperatura di 18-20°C.

Possibilità di invecchiamento: 5/7 anni

Formati disponibili: 0,75 L