ACQUISTATO IL .....

## Nizza DOCG 2020 2020




### Al vertice della piramide qualitativa

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. Dopodichè 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. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821