



ACQUISTATO IL

"Cascina Nuova" Nizza DOCG 2020

2020

La buona Barbera Biologica



Svinando

La Vigna

Terreno	Terreni calcarei con marne arenarie
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000-5200

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

Colore rosso rubino intenso. Naso di ciliegia e frutti di bosco con note leggermente tostate e speziate. Al palato è morbido e generoso con note di amarena e susina. Fresca acidità data dal vitigno Barbera. Finale lungo e intenso.

E' buono e non danneggia l'ambiente. Stiamo parlando del Nizza DOCG Cascina Nuova, Vino Biologico proposto qui da Araldica. Nasce da uve provenienti dalle splendide colline di Nizza Monferrato, una delle zone più vocate del Piemonte per la viticoltura. I terreni sono prevalentemente calcarei, con marne arenarie. Una fortunata combinazione che conferisce ai vini una straordinaria mineralità e una bella complessità aromatica. La conduzione biologica del vigneto, inoltre, rispetta la natura e la biodiversità, garantendo uve di altissima qualità senza l'uso di pesticidi chimici o fertilizzanti artificiali. Anche in cantina il Nizza DOCG Cascina Nuova viene prodotto seguendo standard rigorosi. Le uve vengono selezionate con cura per garantire che solo i migliori grappoli vengano avviati alla trasformazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata mentre per la fase successiva di affinamento vengono utilizzate botti di rovere che permettono a questa Barbera di sviluppare complessità e profondità aromatica. Nel calice, il Nizza DOCG Cascina Nuova si presenta di un colore rosso rubino intenso, con sentori di ciliegia e frutti di bosco, arricchiti da leggere note tostate e speziate derivanti proprio dall'affinamento in legno. In bocca è morbido e generoso, con un gusto avvolgente di amarena e susina. La fresca acidità, tipica del vitigno Barbera, dona equilibrio e vivacità. Il finale è lungo e intenso, con una persistenza che invita a un nuovo sorso. La sua struttura e la complessità lo rendono ideale con arrostiti di manzo o filetti alla griglia.

Araldica rappresenta una delle realtà vitivinicole più importanti del Piemonte, con i suoi 900 ettari di vigneti distribuiti tra le colline del Monferrato, delle Langhe e del Roero. Questi territori non solo offrono paesaggi mozzafiato, oggi riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, ma sono anche famosi per la loro ricca tradizione enologica e per i vitigni autoctoni di altissima qualità. Sede a Castel Boglione, Araldica è una cooperativa che unisce circa 140 soci, tutti impegnati nella coltivazione delle viti e nella produzione di vini pregiati. Questa organizzazione cooperativa garantisce una filiera corta e controllata, dove ogni operazione, dalla cura dell'acino alla bottiglia, è seguita internamente. Tale approccio assicura non solo una qualità superiore dei vini, ma anche una trasparenza e una sicurezza che il consumatore finale può apprezzare. Da sempre l'azienda investe in tecnologie avanzate e macchinari all'avanguardia, collaborando strettamente con università, scuole enologiche e istituti di ricerca per migliorare costantemente le tecniche di coltivazione e vinificazione. Questo impegno rende la cantina un punto di riferimento dinamico per l'innovazione nel settore vinicolo piemontese. L'azienda, inoltre, segue un protocollo di difesa integrata che minimizza l'impatto ambientale, garantendo al contempo la salute dei consumatori e degli agricoltori. Ogni intervento in vigna è attentamente calibrato in base alle necessità reali, riducendo al minimo i trattamenti chimici. Ultimo, ma non per questo meno importante pilastro dell'azienda, è l'accessibilità della qualità. L'azienda, infatti, crede fermamente che il buon vino non debba essere un lusso per pochi, ma un piacere condiviso. Per questo i vini di Araldica, pur mantenendo una qualità impeccabile, sono pensati per essere apprezzati da tutti, in ogni occasione, senza risultare mai banali o dozzinali.

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

© 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