ACQUISTATO IL .....

Nizza DOCG Riserva "Zana" 2021 2021



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con presenza di marne e terreni ricchi di minerali
Esposizione	Sud-ovest/Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve provengono da vigneti selezionati situati nelle aree più vocate del Nizza DOCG, raccolte manualmente a piena maturazione. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene a temperatura controllata con lunghe macerazioni sulle bucce per favorire estrazione aromatica e struttura tannica. Il vino affina successivamente in botti di rovere per un lungo periodo, acquisendo complessità, profondità ed eleganza senza perdere freschezza e identità territoriale.
Sensazioni	Rosso intenso ed elegante, con profumi profondi di amarena, mora, prugna matura e confettura di piccoli frutti, arricchiti da raffinate note di cacao, tabacco dolce, vaniglia e spezie. Al palato è strutturato, vellutato e armonioso, sostenuto da una fresca vena acida tipica della Barbera che dona equilibrio e slancio al sorso. Il finale è lungo, complesso e persistente, con ritorni balsamici e tostati di grande fascino.

Freschezza e struttura

Oggi mettiamo un paio di scarpe comode e andiamo alla scoperta di una collina talmente ripida da sfidare le leggi della gravità. Baciata dal sole del sud dall'alba al tramonto. Benvenuti a Vigna Zana, il vigneto dove la famiglia Marenco coltiva il proprio sogno rosso più ambizioso. Ci troviamo a Castelboglione, un piccolo borgo adagiato sulle colline dell'Alto Monferrato astigiano. Qui il terreno è un elemento magico, composto da una terra bianca e sabbiosa che costringe le radici della vite a scendere in profondità per cercare nutrimento. La pendenza del vigneto raggiunge il 30%, a un'altitudine di 420 metri sopra il livello del mare. Questa combinazione geografica garantisce un'escursione termica eccezionale tra il giorno e la notte. I grappoli maturano lentamente, mantenendo intatta la loro tipica freschezza acida e sviluppando una struttura robusta. La denominazione Nizza DOCG rappresenta l'eccellenza assoluta e l'apice qualitativo della Barbera in Piemonte. Nata inizialmente come sottozona, ha ottenuto una propria identità indipendente grazie a un disciplinare di produzione incredibilmente severo e restrittivo. Per potersi fregiare della menzione Riserva, il vino deve affrontare un cammino di invecchiamento lunghissimo. Questa denominazione è una vera e propria garanzia per chi cerca un rosso di carattere, capace di competere con i più grandi vini del mondo. Le viti di Barbera della Vigna Zana hanno un'età che raggiunge i 30 anni. Questo significa che producono pochi grappoli per pianta, ma carichi di estratti, zuccheri e sostanze minerali. La vendemmia avviene manualmente selezionando i grappoli migliori, adagiati in piccole cassette per evitare schiacciamenti. In cantina la fermentazione alcolica si svolge in recipienti di acciaio inox di dimensioni contenute. Quindi, al termine della fermentazione malolattica, il vino inizia il suo percorso di maturazione in botti di rovere da 500 litri. L'imbottigliamento avviene solo dopo almeno 18 mesi di lento affinamento in legno. Questo riposo è il segreto per domare la forza originaria del vitigno. Nel calice si presenta di un bel rosso rubino, molto luminosa e vivace. Al naso un bouquet intenso e molto fresco con profumi nitidi di piccoli frutti rossi, come la ciliegia e il ribes, adagiati su un elegante fondo leggermente speziato. In bocca i tannini sono integrati alla perfezione e molto dolci. Il finale è succoso, fruttato e con un netto richiamo minerale che evoca la grafite. Questo Nizza Riserva è un corridore di fondo con un potenziale di invecchiamento che supera tranquillamente i 10 anni. La spiccata acidità della Barbera e i tannini nobili del legno proteggono il vino dal passare del tempo. Negli anni evolverà verso una complessità aromatica affascinante.

Marenco è una bella azienda situata nell'Alto Monferrato, precisamente a Strevi, un borgo piemontese dove la viticoltura è un'arte antica, scandita da colline ripide e dai caratteristici calanchi bianchi, terreni ricchi di calcare e marna che regalano ai vini una sapidità e un'eleganza olfattiva inconfondibili. Fondata all'inizio del Novecento, la cantina Marenco è una splendida realtà a conduzione familiare che ha saputo tramandare la tradizione locale nel futuro. Tutto ha inizio con l'intuizione di Michela Marenco, che insieme alle sorelle Patrizia e Doretta, ha preso le redini dell'azienda trasformandola in un punto di riferimento per la valorizzazione dei vitigni autoctoni del territorio. Oggi la tradizione continua con la stessa

passione, unendo l'esperienza delle generazioni passate a una visione moderna, dinamica e profondamente rispettosa della terra. La filosofia di Marenco mette al centro la biodiversità e la sostenibilità ambientale. I vigneti sono trattati come un vero e proprio ecosistema vitale: si prediligono lavorazioni meccaniche e l'inerbimento controllato tra i filari per preservare la salute del suolo e la vitalità delle viti. In cantina lo stile è improntato alla massima pulizia e precisione. Le vinificazioni sono mirate a proteggere il corredo aromatico primario dell'uva, evitando l'uso invasivo del legno per non sovrastare l'anima originaria del vitigno.

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