



ACQUISTATO IL

"I Cipressi" Nizza DOCG 2022

2022

La punta di diamante della Barbera piemontese



Svinando

La denominazione Nizza DOCG rappresenta la punta di eccellenza della Barbera piemontese. Qui un magico mix di suoli, clima ed esposizioni, donano alla Barbera una stoffa tutta particolare e una capacità di invecchiare unica nel suo genere. Michele Chiarlo produce questa Barbera selezionando con cura le uve migliori provenienti dal podere La Court. Si va alla ricerca dei filari meglio esposti, quelli in grado di dar vita a grappoli sani e perfettamente maturi. Non a caso la vendemmia è rigorosamente manuale e la cernita dei grappoli giusti viene ripetuta nuovamente in cantina, prima di passare alla fase di vinificazione vera e propria. Nasce così un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso, note di frutta rossa, ciliegia matura, lampone e ricordi dolci di tabacco. In bocca si rivela un vino ampio, ben strutturato, rotondo e soprattutto molto persistente.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo. Conduzione rigorosamente familiare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

Terreno	Sabbie astiane
Esposizione	280
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Dai 3 ai 10 anni
Abbinamento	Salumi carni rosse formaggi
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce per 15 giorni malolattica in acciaio e 12-16 mesi di affinamento in legno
Sensazioni	Rosso rubino profumi di ciliegia matura lampone fresco morbido rotondo

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821