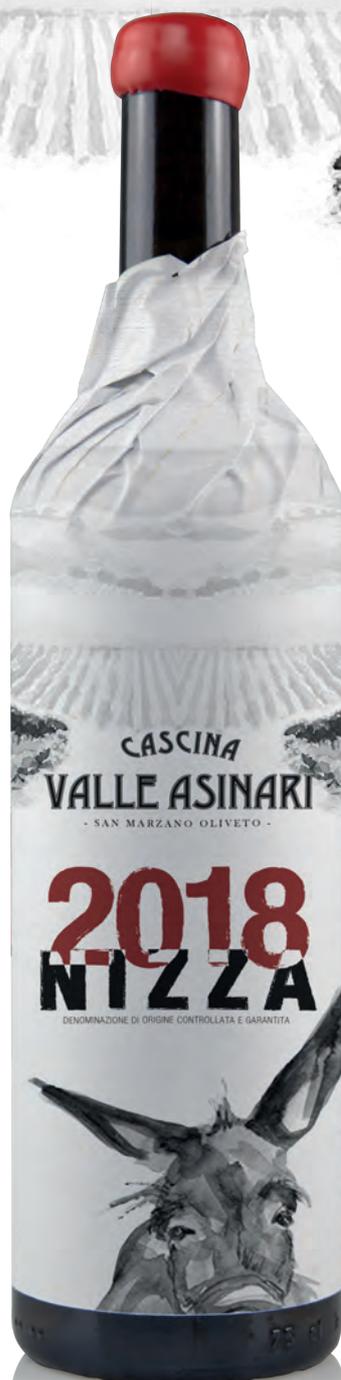


CASCINA VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -



NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2018

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.

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.



Uve

100% Barbera

Zona produzione

Valle Asinari,
San Marzano Oliveto (AT)

Esposizione e altitudine
SUD, 300 mslm

Tipologia di terreno
sabbioso - limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Densità d'impianto
4500 ceppi/ettaro

Epoca di vendemmia
fine settembre

Temperatura di servizio
15/17 °C