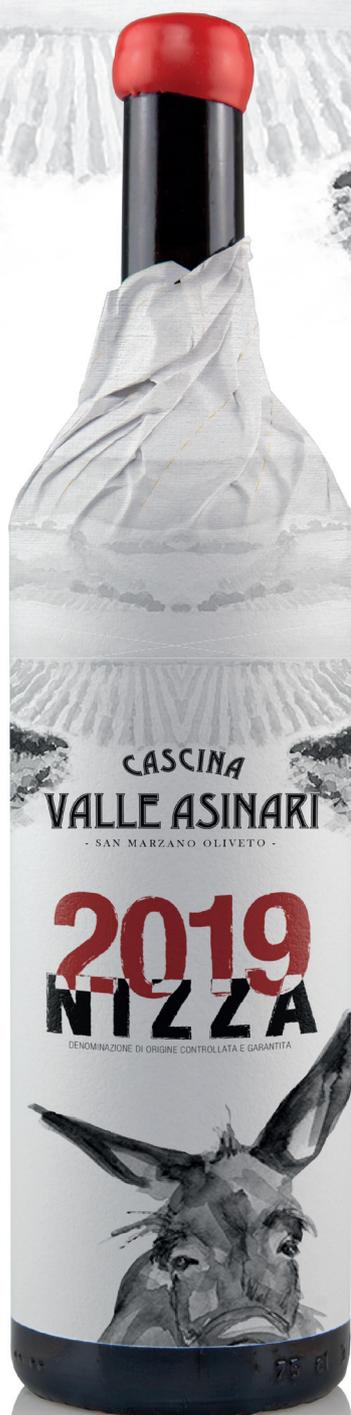


# CASCINA VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -



## NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2019

**N**izza 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. Dopodiché 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