

CASCINA VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -

NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2020

Il 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. 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