

NIZZA DOCG

Mure

L'annata 2017 rappresenta per la nostra azienda l'inizio di un nuovo progetto: Lorenzo decide infatti di acquistare una piccola partita di uve Barbera provenienti dal comune di Nizza Monferrato per produrre l'omonimo vino, diventato D.O.C.G. nel 2014. Il disciplinare di produzione impone norme rigide: rese massime di 7000kg a ettaro e un affinamento minimo di 18 mesi, dei quali almeno 6 in legno che permettono alla Barbera di raccontarsi in maniera unica, complessa e strutturata.

Tipologia: Nizza D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Prima annata prodotta: 2017

Altitudine: 300m slm

Terreno: franco-limoso con fini depositi marini

Epoca di raccolta: inizio ottobre

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta manualmente in cassette da 20kg e introdotta in cantina, dove viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione ha una durata variabile, a seconda dell'annata ed è compresa tra gli 13 e i 15 giorni, durante la quale vengono svolti diversi rimontaggi con frequenza e durata in crescendo. Terminata la macerazione, seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Segue affinamento in tonneau usati da 500L per un periodo variabile tra i 6 e i 12 mesi. Dopo 18 mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato per subire un ultimo affinamento in bottiglia e successivamente commercializzato.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA