



Italia, Piemonte

Barbera Nizza "Cipressi" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Il Nizza 'I Cipressi' di Michele Chiarlo è un rosso di grande espressione, ottenuto in una delle zone più rappresentative del vitigno e dal profilo di grande levatura. Dopo un periodo di affinamento di maturazione e affinamento in botti grandi il fluido che si rivela è elegante e complesso, con sentori di frutti rossi maturi e in parte sotto spirito, spezie e accenni al tabacco. Al palato è rotondo, conservando una piacevole freschezza e denotando un tratto balsamico e una lieve sensazione sapida sul finale.

Questo "I Cipressi" Nizza nasce da un 100% di uve Barbera, vitigno che, all'interno del terroir piemontese, è presente in diverse aree. Le viti di questa varietà vengono coltivate dal team della cantina Michele Chiarlo in vigneti situati a un'altezza ricompresa fra i 230 e i 280 metri sul livello del mare, esposti verso sud-est e sud-ovest. Il terroir è caratterizzato dalle cosiddette "sabbie astiane", ricche di marne argiloso-calcaree. Gli acini, dopo la vendemmia, fermentano alcolicamente in acciaio, macerando per 10-12 giorni. Poi si procede con la fase dell'affinamento, svolto dapprima per 12 mesi in botte grande, e poi, dopo l'imbottigliamento, per ulteriori 6 mesi in vetro.

Il vino rosso Nizza "I Cipressi" si rivela all'occhio con un colore compatto e profondo, che richiama la tonalità del rubino. Il ventaglio di profumi che si sviluppa al naso è ordinato e pulito, e prospetta note di tabacco, frutta rossa e aromi che tendono allo speziato. All'assaggio è di buon corpo, pieno, con un sorso contraddistinto da una piacevole vena fresca, che, sul finale, vira verso un gusto lievemente minerale. Una bottiglia senza dubbio di ottimo livello, come testimoniano i recenti punteggi assegnatele da diverse guide italiane e internazionali.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigni: Barbera 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Dalle vigne del sud astigiano: Montemareto a Castelnuovo Calcea, La Serrra a Montaldo Scarampi e Costa delle Monache ad Agliano. Terreni con sedimentazioni marine, ricche di limo, chiamate "sabbie astiane"

Vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica in vasche d'acciaio con 10 giorni di macerazione sulle bucce

Affinamento: 16 mesi tra acciaio e legno

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Nitido, di tabacco, frutta rossa del sottobosco matura e ciliegia, speziato

Gusto Rotondo, di buona struttura, fresco e lievemente balsamico sullo sfondo, contraddistinto da una vena sapida sul finale

Allergeni: Contiene solfiti

