



Barbera d'Asti

Denominazione d'origine controllata Superiore Nizza

<i>Vitigno</i>	<i>100 % Barbera (clone At 84, portainnesto 420A)</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Prevalentemente Sud-Ovest.</i>
<i>Altimetria</i>	<i>260-320 m s.l.m.</i>
<i>Forma d'allevamento</i>	<i>Guyot basso con 5.500 ceppi per ettaro</i>
<i>Terreno</i>	<i>Di medio impasto tendente all'argilloso con una buona dotazione in sostanza organica.</i>
<i>Clima</i>	<i>Mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza quotidiana del vento di direzione Sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate.</i>
<i>Anno d'impianto</i>	<i>3 vecchi vigneti 1924-1949-1954</i>
<i>Vendemmia</i>	<i>Manuale in piccole ceste, scalare in due passaggi</i>
<i>Resa media d'uva per ettaro</i>	<i>5.0Ton.</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo(12-13 °C) per 4 giorni, quindi si scalda la massa per un giorno a 27 °C e si prosegue la fermentazione per una settimana a 24 °C. Fine fermentazione e malolattica in acciaio, quindi travaso in legno nel mese di marzo. Il Neuvsent 2007 si è elevato in legno per 24 mesi</i>
<i>Assemblaggio in vasca pre-imbottigliamento</i>	<i>4 mesi</i>
<i>Filtrazione</i>	<i>Non prevista</i>
<i>Affinamento minimo in bottiglia</i>	<i>12 mesi</i>
<i>Caratteristiche enologiche</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>gradazione alcolometrica 14,65 % vol.</i>• <i>acidità totale 5,90 g/l</i>• <i>pH 3,60</i>• <i>SO2 80 mg/l</i>• <i>estratto secco 33,50 g/l</i>
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	<i>Secondi piatti robusti quali brasati, arrostiti e stracotti; insaccati e formaggi a lunga stagionatura.</i>
<i>Periodo di consumo</i>	<i>15/20 anni</i>
<i>Presentazione commerciale</i>	<i>6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone, magnum 1500 ml in astuccio di legno, no.</i>

