Scheda Tecnica

Nome del vino: Liberta

Denominazione: Nizza DOCG

Vitigno: 100% Barbera

Descrizione: Il Nizza è una sottozona della Barbera d'Asti in cui viene prodotto un vino che deve rispettare determinati standard di qualità per essere chiamato in tal modo. Deve essere composto interamente da 100% uva barbera, con rese minori rispetto al disciplinare della Barbera d'Asti e con un'esposizione del vigneto a Sud o Sud ovest. Inoltre richiede un affinamento totale minimo di almeno 18 mesi prima di essere messo in commercio

Area di produzione: Vigneto "Liberta" situato in Castelnuovo Calcea

Eta' del vigneto: 45-50 anni

Esposizione: Sud-ovest, Sud

Altitudine: 250 M

Sistema di allevamento: Guyot

Composizione del terreno: Calcareo-limoso, con netta prevalenza di limo, poi sabbia e argilla.

Vinificazione: lunga macerazione per 20-25 giorni con la buccia con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere francese da 225 litri (barrique)

Temperatura di servizio: 18°- 20° C.

Formato: 0,75 l. - 1,50 l. - 3,00 l.

Premi e riconoscimenti: 3 Bicchieri rossi Gambero Rosso 2019

Azienda Agricola
Roberto Ferraris