



NIZZA DOCG PIANOALTO



TENUTA DI PIANOALTO DI CRENA

La proprietà di Pianoalto ospita magnifici vigneti di barbera, raccolti intorno alla casa colonica sulla collina. Nella vigna più vecchia dell'azienda produciamo PianoAlto, una Barbera d'Asti Superiore che dal 2014 si fregia della denominazione NIZZA DOCG, ovvero la zona più vocata per questo grande vino rosso.

Il terreno e la posizione eccellente si riflettono nel vino con note riconoscibili, e l'uso del doppio fusto piemontese per l'affinamento ne esalta ulteriormente i caratteri di origine.

VIGNETO

Varietà: 100% barbera

Vigneto: Pianoalto, vigne vecchie

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Terreno: calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva di Pianoalto ha una ottima concentrazione di zuccheri e antociani, i tannini sono dolci come è la norma per le buone barbera quando sono ben mature. Nella vinificazione l'uva, raccolta a mano, viene fatta fermentare in tini di rovere francese da 53 hl e seguita con degustazioni giornaliere. Si interviene con follature manuali e *delestage* fino alla svinatura. In primavera inizia l'affinamento nei doppi fusti di legno da 1500 litri costruiti appositamente per noi, nei quali il vino termina la malolattica e rimane per 18 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia prima della presentazione al pubblico.

VINO

Il colore è rosso rubino intenso, quasi viola, a testimoniare la ricchezza. È dotato di un bouquet intenso e complesso, in cui prevalgono le sensazioni fruttate, una su tutte la polpa di ribes, e una spiccata componente speziata di pepe e tabacco. È un vino armonico e vellutato, a cui l'affinamento in legno conferisce un equilibrio e una maestosità che preannuncia una spiccata longevità.

BAVA - Azienda Vitivinicola e di Invecchiamento

Strada Monferrato 2, 14023 Cocconato - Asti, Piemonte - Italia

Tel. +39 0141 907 083 - Fax +39 0141 907 085