



## AUGUSTA

Barbera d'Asti Superiore - Nizza D.O.C.G.

### I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Potenza gustativa e struttura imperiosa come espressione del vitigno accompagnato da pulizia ed eleganza olfattiva.

### VIGNETI

6000 ceppi/ettaro

### ETA' MEDIA

10 anni

### ESPOSIZIONE

Sud

Vigneti di pertinenza siti nel comune di Nizza Monferrato e Calamandrana con esposizione sud, sud-est.

### UVE IMPIEGATE

Prodotto con uve aziendali Barbera 100%

"Nizza" è una Barbera d'Asti Superiore prodotta in una zona ristretta altamente vocata, comprendente 18 comuni intorno a Nizza Monferrato, con regole estremamente rigide che riguardano sia il vigneto che il vino.

### RESA IN QUINTALI

70 per ettaro

### VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente. La fermentazione del mosto avviene in vinificatori orizzontali, ad una temperatura controllata di 26° - 28° C.

Il tempo di macerazione è di 12 giorni, dopo di che il vino viene separato dalle vinacce e conservato in recipienti di acciaio inox per la fermentazione malolattica. Il vino viene successivamente affinato in piccole botti di rovere per un periodo di circa 12 mesi, prima di essere imbottigliato.

La commercializzazione del vino può avvenire dopo un periodo di almeno 18 mesi a partire dal gennaio successivo alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino con evidenti riflessi viola, al profumo complesso di buona intensità, sentori di frutta sciroppata, vaniglia e leggero tostato. In bocca asciutto, caldo, pieno, buona struttura e persistenza con tannini leggeri finali piacevoli, in buona armonia.

### ABBINAMENTI

Ottimo con i secondi piatti di carni rosse saporite - brasati, arrostiti, selvaggina - e con formaggi stagionati. Fa un matrimonio d'amore con la nostra "Fiorentina" o con la classica "Steak" americana.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

### ANALISI DEL VINO

Vedi analisi sul sito

[www.isolabelladedllacroce.it](http://www.isolabelladedllacroce.it)



Isolabella della Croce

BORGIO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

[www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it) - [info@isolabelladellacroce.it](mailto:info@isolabelladellacroce.it)

# AUGUSTA

## Barbera d'Asti Superiore - Nizza D.O.C.G.

### THE INFLUENCE OF THE TERROIR

A compelling taste and imposing texture accompanied by a clean and refined bouquet.

### DENSITY

6000 vines per ha.

### AVERAGE VINE AGE

10 years

### ASPECT

South

Estate vineyards located in the municipality of Loazzolo and some in Calamandrana. All have a south to southeast aspect.

### GRAPE VARIETY

Produced from 100 % estate-grown barbera grapes  
Nizza is a Barbera d'Asti Superiore wine produced in a small wine-growing area comprising 18 municipalities around Nizza Monferrato. Both the wine-growing and wine-making processes are strictly regulated.

### YIELD

7 tonnes per ha.

### VINIFICATION AND BOTTLING

The grapes are harvested by hand when fully mature, destemmed and lightly pressed. The must is fermented in horizontal vats at a controlled temperature of 26-28 °C. After 12 days maceration on the skins, the wine is separated off and transferred into stainless steel vats for malolactic fermentation. The wine is subsequently aged in small oak barrels for approximately 12 months before being bottled. By law Barbera d'Asti Superiore DOC cannot be sold until 18 months after the first January following the harvest.

### TASTING NOTES

Ruby red with purple highlights. Complex, intense nose, with preserved fruit, vanilla and slight toasty notes. Dry, warm and full in the mouth. Well-structured, lingering palate with a well-balanced, lightly tannic finish

### SERVING SUGGESTIONS

Good accompaniment to main courses such as braised and roast meats and game as well as strong and mature marbled cheeses. Excellent with Fiorentina steak or T-bone steak. Serving temperature: 18-20° C

### ANALYSIS

See analysis on website [www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it)

### DIE VORTEILE DES ANBAUGEBIETES FÜR DEN WEIN

Ausgeprägter Geschmack und Struktur aus Ausdruck dieser Rebsorte, dazu rein und elegant im Duft.

### WEINBERG, PFLANZDICHTE

6000 Rebstöcke/Hektar

### DURCHSCHNITTSALTER

10 Jahre

### LAGE

Süd

Die entsprechenden Weinberge liegen auf dem Gemeindegebiet von Nizza Monferrato und Calamandrana in Süd-, Südostlage.

### REBSORTEN

Zu 100% aus Barbera-Trauben des Betriebes hergestellt.  
Der Wein „Nizza“ ist ein Barbera d'Asti Superiore, der in einem recht kleinen, für den Anbau dieses Weines ausgezeichnet geeigneten Gebiet erzeugt wird, zu dem 18 Gemeinden um Nizza Monferrato gehören. Die Regeln sowohl für den Weinberg als auch für die Weinbereitung sind äußerst streng.

### JAHRESPRODUKTION IN DOPPELZENTNERN

70/Hektar

### WEINBEREITUNG UND ABFÜLLEN IN FLASCHEN

Die Trauben werden vollreif per Hand gelesen, entrappt und sanft gekeltert. Die Gärung des Mostes erfolgt in horizontalen Behältern bei einer kontrollierten Temperatur von 26° - 28° C.

Die Einmaischzeit beträgt 12 Tage, danach wird der Wein vom Trester getrennt und zur malolaktischen Gärung in Edelstahlbehälter gefüllt. Der Ausbau des Weines erfolgt in kleinen Eichenholzfässern für eine Dauer von etwa 12 Monaten, dann wird er in Flaschen abgefüllt.

Für den Verkauf müssen mindestens 18 Monate vergehen, gerechnet ab dem der Lese folgenden Januar.

### EIGENSCHAFTEN DES WEINES

Von rubinroter Farbe, mit deutlichen violetten Reflexen. In der Nase komplex und intensiv, nach in Sirup eingelegten Früchten und Vanille duftend, auch leicht nach Geröstetem. Im Gaumen trocken, warm und vollmundig, von guter Struktur und anhaltend im Geschmack, im Finale ein angenehmer, leichter Tanningeschmack, sehr harmonisch.

### ZUSAMMENSTELLUNGEN

Ausgezeichnet zu Hauptgängen mit rotem, gut gewürztem Fleisch wie Braten oder Wild, dann auch zu vollreifem Käse. Liebe auf den ersten Blick zu unserer „Fiorentina“ (Beefsteak nach Florentiner Art) oder auch zum klassischen Steak nach amerikanischer Art.

Zu servieren bei einer Temperatur von 18 – 20° C.

### ANALYSEDATEN

Siehe Analysen auf der Website [www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it)