Tenuta Carretta investe nel Nizza DOCG con due nuove etichette di eccellenza

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Marzo 2025



Tenuta Carretta rafforza il suo impegno nel Nizza DOCG con due nuove etichette: Bricco Manera 2021 e Riserva Mora di Sassi 2020. Frutto di anni di ricerca, questi vini valorizzano il potenziale del territorio e il vitigno Barbera. Un progetto che esprime freschezza, longevità e un'identità territoriale forte, portando ulteriore prestigio alla denominazione.

Tenuta Carretta, storica cantina di Piobesi d'Alba, amplia il proprio percorso di valorizzazione delle **grandi denominazionipiemontesi** con un progetto dedicato al **Nizza DOCG**. L'azienda rafforza la **visione** della **famiglia Miroglio** di investire nei **territori più vocati** della regione, grazie

agli **storici vigneti** di **proprietà** nelle **Langhe**, **Roero**, **Alta Langa** e, dal 2012, anche nel **Nizza**, portando il **know-how** di Tenuta Carretta nella denominazione che rappresenta **l'apice qualitativo del vitignobarbera**. Un lungo percorso di **ricerca**, condotto con un approccio **consapevole** e **sartoriale**, ha portato alla nascita di **due nuove etichette**: il **Nizza Docg Bricco Manera 2021**, che esprime l'anima più **fresca** e **immediata** della denominazione, e il **Nizza Docg Riserva Mora di Sassi 2020**, che ne valorizza **profondità** e **longevità**.

"Per Tenuta Carretta, entrare nella denominazione Nizza Docg ha significato affrontare un lungo percorso di approfondimento per comprendere al meglio le potenzialità di ciascun vigneto." spiega **Paolo Scaiola**, **Direttore Tecnico** e **winemaker** di **TenutaCarretta**. "Abb iamo dedicato anni alla conoscenza di questo territorio, individuando tra i 40 ettari di proprietà le parcelle più vocate, per un totale di 7 ettari. Lo step successivo è stato definire uno stile che rispettasse sia la tipicità della denominazione, sia l'identità della nostra cantina. Il Nizza è una denominazione che sta guadagnando sempre più stima e valore e siamo orgogliosi di poter contribuire alla sua crescita con due vini che ne esprimono diverse sfumature di eccellenza."

La denominazione Nizza

La storia del **Nizza Docg** affonda le sue radici in un percorso di ricerca e selezione iniziato **nel 2002**, con la nascita della **sottozona "Nizza"** all'interno della denominazione **Barbera d'Asti Superiore Docg**, con il preciso obiettivo di mettere in risalto il carattere più profondo e autentico del vitigno coltivato in un'area più ristretta. Nel **2014** il passo decisivo con la **nascita della denominazione di origine Nizza Docg**, correlata da un disciplinare che ne tutela **l'identità** e ne sottolinea la **forte vocazioneterritoriale**, restringendo il suo **areale di**

produzione a **soli 18 comuni** rispetto ai 169 previsti dalla Barbera d’Asti e introducendo un **basso limite di resa per ettaro**.

“Il Nizza è la più alta espressione della barbera, un vino che nasce da un percorso di valorizzazione lungo e ponderato – spiega **Paolo Scaiola** – e che si fonda su un territorio fortemente identitario. Da disciplinare di produzione, i vigneti devono trovarsi in situazioni collinari, con esposizioni esclusivamente da sud-ovest e sud-est. Le rese per ettaro sono basse, con un limite massimo di 70 quintali per ettaro, aspetto fondamentale per la barbera in quanto è un vitigno naturalmente molto produttivo, richiedendo importanti diradamenti e molte attenzioni in vigna per esprimere il meglio di sé”

Nizza Bricco Manera 2021



Le **annate 2020** e **2021** sono state entram

becaratterizzatedatemperatureelevate,inunperiodoincuil’evidenzadel**camb**

iamento climatico ha iniziato a imporsi con forza. “L’anno 2021 è stato una

delle più calde degli ultimi 60 anni. Un gennaio molto piovoso ha permesso alle

piante di non soffrire di grande stress ma apprezzano molto l'importan

te
e
re
pe
nt
in
a
–
in
ge
rg
o
ch
ia
ma
ta
“g
el
at
a
ne
ra
”
–
ch
e
ha
pa
rz
ia
lm
en
te
co
lp
it
o

sia
i
fo
nd
ov
al
le
ch
e
le
pa
rt
i
pi
ù
al
te
de
ll
e
co
ll
in
e,
ca
us
an
do
la
pe
rd
it
a
de
l
10

% dei primi germogli.” racconta **Scaiola**.

L’estate è stata **particolarmente calda**, soprattutto tra luglio e agosto, ma le **notti fresche** hanno contribuito a mantenere un **buon equilibrio nella fase vegeto-produttiva**. Nonostante le riserve idriche accumulate con le piogge primaverili, il **deficit idrico complessivo è stato del 50% in più** rispetto alla media, causando un **leggero stress** idrico alle piante, mitigato però dalla **presenza di tufo**, capace di **trattenere** e **rilasciare** l’acqua con gradualità. Nonostante **l’anticipo della vendemmia,** iniziata **una settimana prima** rispetto al consueto, la 2021 è considerata comunque **un’annata di ottima qualità**, riuscendo a mantenere le note di **pienezza** e **freschezza**.

Le uve del **Nizza Bricco Manera** provengono da **vigneti** con **esposizione sud-est**, con la presenza di **tufo in**

profondità, che consente alle radici di svilupparsi con maggiore facilità, dando origine ad un vino più **accessibile** e **immediato**. La **vendemmia** è **svolta manualmente** nella **seconda decade di settembre**. La vinificazione prevede una **macerazione di due settimane** a **temperatura controllata** (20-25°C), seguita da un affinamento di **almeno sei mesi in tonneaux** di rovere francese, per un **totale di 18 mesi** prima della commercializzazione. Nel bicchiere si presenta con un **colore rosso rubino**, con riflessi **violacei**. Il naso è caratterizzato da **sentori freschi** di ciliegia, vaniglia e spezie dolci, mentre in bocca si distingue per la sua **cremosità** e per un **perfetto equilibrio** tra **struttura** e **bevibilità**.

Nizza Bricco Manera 2021, con una produzione di circa **13.000 bottiglie**, è **disponibile** a partire **dalla primavera 2025**.

Nizza Riserva Mora di Sassi 2020

L’annata 2020 

si è distinta per abbondanti nevicate invernali, che hanno garant

it
o
un
a
bu
on
a
ri
se
rv
a
id
ri
ca
e
ap
po
rt
at
o
do
lc
ez
za
ai
vi
ni
.
L’
in
ve
rn
o,
mi
te
e
pi

ov
os
o,
è
st
at
o
se
gu
it
o
da
un
a
pr
im
av
er
a
co
n
pr
ec
ip
it
az
io
ni
m
od
er
at
e,
s
op
ra
tt

ut
to
co
nc
en
tr
at
e
ne
l
me
se
di
m
ag
gi
o,
e
da
u
n’
es
ta
te
m
ol
to
c
al
da
m
a
no
n
tr
op
po

si
cc
it
os
a.

A settembre, il **progressivo abbassamento** delle **temperature** ha segnato il passaggio a un **clima autunnale ideale**, con **giornate luminose** e **pomeriggi freschi**, favorendo **un'escursione termica ottimale** per lo **sviluppo aromatico**.

La **vendemmia** è risultata di **grandissima qualità**, grazie a un andamento climatico favorevole e alla qualità delle uve portate in cantina, con un **perfetto equilibrio** tra **zuccheri** e **acidità**. La **dolcezza** portata dalle **riserve idriche accumulate** con le nevicate invernali ha reso eventuali lunghi affinamenti superflui, **preservando** la **freschezza tipica** della Barbera e dando origine a vini che **coniugano austerità** e **sapori di grande fascino** a un **facile approccio**.

Il vigneto **Mora di Sassi** si trova in territorio di **Nizza Monferrato**, in una delle zone più vocate della denominazione. Esposto a **sud-ovest**, a un'altitudine compresa tra i **150 e i 350 metri** sul livello del mare, si **contraddistingue** per il **suolo di tessitura sabbiosa**, con **depositi marini** molto **grossolani**, e per **l'alta concentrazione** di **tufo superficiale** che rende il **suolo difficile da penetrare dalle radici**, inducendo uno **stress naturale** nella vite che porta a una **maggiore concentrazione** nel frutto. **Naturalmente vocato** alla produzione di un **Nizza Riserva**, questo vigneto richiede **cure accorte**, come un più **spinto diradamento della produzione**.

La **vinificazione** prevede una **macerazione** che può raggiungere **anche le quattro settimane**, con

una **parte svolta direttamente**in **tonneaux**, seguita da un **affinamento di 12 mesi** in **barriques** di **rovere francese**. Dopo **due anni di affinamento** in **bottiglia**, per un totale di **30 mesi minimo** dalla **vendemmia**, il **Nizza Riserva Mora di Sassi 2020** sarà **disponibile** sul **mercato in autunno**, con una **tiratura limitata** di sole **3.000 bottigli**e.

Nel **calice**, il vino si distingue per un **colore più intenso**, con **sfumature porpora**. Al naso esprime una **grande ampiezzaaromatica**, con **spezie**, **cacao** e **frutta nera**, mentre al palato è **succoso** e **persistente**, caratterizzato da **note di prugna**, da una **struttura importante** e da una **lunga persistenza**.

Punti chiave

1. **Tenuta Carretta investe nel Nizza DOCG** con due nuove etichette che esprimono freschezza e longevità della Barbera.
2. **Bricco Manera 2021 esalta l’anima più fresca** e immediata della denominazione, con affinamento in **tonneaux** per sei mesi.
3. **Riserva Mora di Sassi 2020 offre profondità e persistenza**, con una macerazione prolungata e affinamento in barrique per 12 mesi.
4. **La denominazione Nizza DOCG impone rese basse**, esposizioni precise e rigorosi standard produttivi per valorizzare la **Barbera**.
5. **Le annate 2020 e 2021 mostrano come il cambiamento climatico** influenzi sempre più la qualità e l’espressione dei vini.