

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 denominazioni piemontesi** 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. “Abbiamo 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 vocazione territoriale**, 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
a
nn
at
e
20
20
e
2
02
1
so
no
st
at
e
en
tr
am

be
ca
ra
tt
er
iz
za
te
da
te
mp
er
at
ur
e
el
ev
at
e,
in
un
pe
ri
od
o
in
cu
i
l'
ev
id
en
za
de
l
ca
mb

ia
me
nt
o
cl
im
at
ic
o
ha
in
iz
ia
to
a
im
po
rs
i
co
n
fo
rz
a.
“L
'a
nn
at
a
20
21
è
st
at
a
un
a

de
ll
e
pi
ù
ca
ld
e
de
gl
i
ul
ti
mi
60
an
ni
.
Un
ge
nn
ai
o
mo
lt
o
pi
ov
os
o
ha
pe
rm
es
so
al
le

pi
an
te
di
no
n
so
ff
ri
re
di
gr
an
de
st
re
ss
ma
ap
ri
le
ha
vi
st
o
un
a
ge
la
ta
mo
lt
o
im
po
rt
an

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

si
a
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

%
de
i
pr
im
i
ge
rm
og
li
.”
r
ac
co
nt
a
Sc
ai
ol
a.

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'
an
na
ta
2
02
0
si
è
di
st
in
ta
pe
r
ab
bo
nd
an
ti
ne
vi
ca
te
in
ve
rn
al
i,
ch
e
ha
nn
o
ga
ra
nt



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 neviccate 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 bottiglie.

Nel calice, il vino si distingue per un colore più intenso, con sfumature porpora. Al naso esprime una grande ampiezza aromatica, 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 DCG 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 DCG 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.

