Nizza di Amistà

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Aprile 2025



Se c’è un territorio che è riuscito ad esprimere al meglio le potenzialità qualitative di una varietà storica come la Barbera questo è, senza ombra di dubbio, il Nizza Monferrato.

Una culla straordinariamente vocata per questo vitigno che ha portato giustamente nel 2014 al riconoscimento del Nizza docg come vino indipendente.

Se alla vocazionalità del terroir del Nizza aggiungiamo l’impegno di alcune imprese che, su questa tipologia di vino, hanno profuso il massimo del loro impegno, il risultato porta a vini che non solo hanno profili qualitativi elevatissimi ma anche un grande tasso di riconoscibilità.

In questo panorama produttivo una menzione particolare la merita indubbiamente Amistà che, specificamente nella sottozona “Bricco” nel Comune di Nizza Monferrato, regala una

interpretazione del Nizza docg di assoluto pregio.

Abbiamo avuto la fortuna di degustare l’annata 2021 che ci ha fatto ulteriormente comprendere come in questa terra la Barbera dIA il meglio di sé.

Il Nizza docg di Amistà è frutto di 12 mesi di affinamento in botti grandi da 20/25 hl e in tonneau da 500 l per 12 mesi, a cui si aggiungono almeno altri 6 mesi in bottiglia per garantire un vino di grande eleganza ma anche ottima bevibilità (una scelta, quest’ultima, che va oltre a quanto prevede il disciplinare di produzione, proprio per garantire una migliore maturità di questo vino che tra le sue principali caratteristiche ha anche la longevità).

Il risultato è un vino che, già alla vista, attrae con un colore rosso rubino con riflessi violacei brillanti.

Ma è al naso che si comprendono bene la ricchezza e la complessità di questo Nizza docg che si esprime in uno spettro aromatico molto ampio che spazia da intensi sentori di frutti di bosco (more e lamponi in primis), a intriganti profumi di ciliegia fresca, per chiudere con eleganti note balsamiche di menta.

In bocca la ricchezza al naso si traduce in una grande intensità e armonia al tempo stesso. Ottima persistenza con sensazioni piacevoli di succo d’amarena. Ad ogni sorso rimane una piacevole sensazione di freschezza che determina uno straordinario livello di bevibilità e di abbinabilità.

E, a proposito di abbinamenti, noi l’abbiamo sposato ad una squisita tagliata di Fassona ed è stato un matrimonio semplicemente perfetto.

Company profile

Amistà, The Taste of Elegance

“L’eleganza è l’arte dell’eccellenza, la ricerca della perfezione dove ogni dettaglio racconta raffinatezza” in questo modo di essere si riconosce Amistà. Siamo alla fine del 2019, alla vigilia della pandemia, quando Michele Marsiaj fonda l’azienda che nasce all’insegna della resilienza e della passione per la qualità. Marsiaj, imprenditore torinese proveniente dal settore dell’automotive, trasferisce in Amistà una cultura imprenditoriale che mette al centro la managerialità, crede nell’innovazione, pensa e opera in una prospettiva internazionale. L’obiettivo è consolidare un Brand che incarni l’eleganza nel suo significato più autentico: l’amore per la bellezza come attitudine interiore. Questa vision ispira un approccio al prodotto che coniuga artigianalità e senso dell’innovazione, privilegiando la cura del particolare in modo sartoriale. Amistà si avvale della consulenza di Luca D’Attoma, enologo di fama mondiale nonché uno dei massimi esperti di viticoltura biologica. Lavoro di squadra e impegno costante si combinano, pertanto, per garantire un vino e un vermouth di qualità premium, in grado di interpretare il gusto e i valori di uno stile di vita unico e ricercato.

