



comunicazione

PRESS REVIEW

**ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA SI RIUNISCE
PER LA DEGUSTAZIONE EN PRIMEUR: SORPRENDENTE
OMOGENEITÀ E AUMENTO DEL LIVELLO
QUALITATIVO**



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA

WINEcouture

En Primeur Nizza Docg: tasting cinque stelle per l'annata 2020 e la Riserva 2019



L'Associazione Produttori del Nizza il 14 marzo si è riunita presso La Sala del Nizza de L'Enotecaria per la degustazione En Primeur. Un appuntamento periodico, questo, per l'associazione, per andare alla scoperta "alla cieca" delle anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi. Quest'anno la maggior parte delle etichette degustate sono state Nizza Docg nell'annata 2020 e Riserva 2019, per un totale di ben 66 En Primeur. Ecco cosa hanno raccontato nel calice.

Come è andata l'En Primeur del Nizza Docg 2020 e della Riserva 2019: due annate cinque stelle

Una nuova En Primeur per valutare le prossime uscite firmate dalle cantine dell'Associazione Produttori del Nizza.

i Grandi
Vini

Nizza DOCG: che annata è stata la 2020?



L'Associazione Produttori del Nizza si è riunita presso la **Sala del Nizza de l'Enoteca** lo scorso 14 marzo per la **degustazione En Primeur**, un appuntamento periodico che permette ai produttori associati di controllare gli standard qualitativi dei propri vini. Durante la riunione, i soci hanno degustato "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dai medesimi per verificarne gli standard di qualità. Quest'anno si sono tenute ben **66 anteprime** e la maggior parte dei vini protagonisti di questa degustazione "en primeur" sono stati il **Nizza Riserva 2019** e il **Nizza 2020**.

Nizza DOCG: i risultati della degustazione En Primeur

La degustazione ha messo in risalto una sorprendente analogia sotto l'aspetto qualitativo e un ulteriore incremento della qualità complessiva dei prodotti. Ampiamente soddisfatto il presidente dell'Associazione **Stefano Chiarlo**: "Ciò a cui si assiste è un ulteriore innalzamento della qualità, che anno dopo anno, sta portando il Nizza **ai vertici dell'eccellenza**". La degustazione, secondo Chiarlo, "ha messo in luce una sorprendente omogeneità del livello qualitativo, una caratteristica che di rado accomuna tutti i produttori all'interno di una denominazione".

vini vino

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA SI RIUNISCE PER LA DEGUSTAZIONE EN PRIMEUR SORPRENDENTE OMOGENEITÀ E AUMENTO DEL LIVELLO QUALITATIVO

Tutti gli associati si sono riuniti per la degustazione delle anteprime, un virtuoso appuntamento attraverso il quale i produttori controllano gli standard qualitativi dei propri vini.

Associazione Produttori del Nizza che il 14 marzo si è riunito per la degustazione En Primeur delle annate Nizza 2020 e Nizza Riserva 2019.

L'Associazione Produttori del Nizza il 14 marzo si è riunita presso La Sala del Nizza de L'Enoteca per la degustazione En Primeur. Durante questo appuntamento periodico l'associazione si riunisce per degustare "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi. Quest'anno la maggior parte dei vini degustati sono stati Nizza 2020 e Nizza Riserva 2019, per un totale di ben 66 anteprime.

"La degustazione En Primeur di quest'anno" spiega il Presidente Stefano Chiarlo "ha messo in luce una sorprendente omogeneità del livello qualitativo, una caratteristica che raramente accumuna tutti i produttori all'interno di una denominazione. Inoltre, ciò a cui si assiste, è un ulteriore innalzamento generale della qualità, che anno dopo anno, sta portando il Nizza ai vertici dell'eccellenza."

Dal punto di vista tecnico, il Nizza docg 2020, si presenta con caratteri olfattivi intensi di frutti rossi di rara eleganza, dolcezza e precisione unitamente ad una personalità gustativa di estrema armonia e morbidezza.

Nizza Riserva 2019 stupisce invece per i bouquet complessi, eleganti, caratterizzati da piccoli frutti con particolari speziature che l'annoverano tra le annate più strutturate, di carattere e sicuramente con un potenziale di longevità notevole. Entrambe le annate sono state giudicate con una qualità da cinque stelle.

Associazione Produttori del Nizza si riunisce per la degustazione En Primeur

Tutti gli associati si sono riuniti per la degustazione delle anteprime, un virtuoso appuntamento attraverso il quale i produttori controllano gli standard qualitativi dei propri vini: sorprendente omogeneità e aumento del livello qualitativo.

L'Associazione Produttori del Nizza il 14 marzo si è riunita presso **La Sala del Nizza** de **L'Enotecaria** per la **degustazione En Primeur**. Durante questo appuntamento periodico l'associazione si riunisce per degustare "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi. Quest'anno la maggior parte dei vini degustati sono stati **Nizza 2020** e **Nizza Riserva 2019**, per un totale di ben **66 anteprime**.



*"La degustazione En Primeur di quest'anno" spiega il **Presidente Stefano Chiarlo** "ha messo in luce una sorprendente omogeneità del livello qualitativo, una caratteristica che raramente accumuna tutti i produttori all'interno di una denominazione. Inoltre, ciò a cui si assiste, è un ulteriore innalzamento generale della qualità, che anno dopo anno, sta portando il Nizza ai vertici dell'eccellenza."*

L'Associazione produttori del Nizza si riunisce per la degustazione delle anteprime



L'Associazione Produttori del Nizza il 14 marzo si è riunita presso La Sala del Nizza de L'Enotecaria per la degustazione En Primeur. Durante questo appuntamento periodico l'associazione si riunisce per degustare "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi. Quest'anno la maggior parte dei vini degustati sono stati Nizza 2020 e Nizza Riserva 2019, per un totale di ben 66 anteprime.

SpecialeItaliadelGusto

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA SI RIUNISCE PER LA DEGUSTAZIONE EN PRIMEUR: SORPRENDENTE OMOGENEITÀ E AUMENTO DEL LIVELLO QUALITATIVO



Tutti gli associati si sono riuniti per la degustazione delle anteprime, un virtuoso appuntamento attraverso il quale i produttori controllano gli standard qualitativi dei propri vini

16 marzo, Nizza Monferrato. L'Associazione Produttori del Nizza il **14 marzo** si è riunita presso La Sala del Nizza de L'Enotecaria per la **degustazione En Primeur**. Durante questo appuntamento periodico l'associazione si riunisce per degustare "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi. Quest'anno la maggior parte dei vini degustati sono stati **Nizza 2020** e **Nizza Riserva 2019**, per un totale di ben **66 anteprime**.

*"La degustazione En Primeur di quest'anno" spiega il **Presidente Stefano Chiarlo** "ha messo in luce una sorprendente omogeneità del livello qualitativo, una caratteristica che raramente accumuna tutti i produttori all'interno di una denominazione. Inoltre, ciò a cui si assiste, è un ulteriore innalzamento generale della qualità, che anno dopo anno, sta portando il Nizza ai vertici dell'eccellenza."*



Consulentedelgusto.it

Associazione Produttori del Nizza si riunisce per la degustazione en primeur: sorprendente omogeneità e aumento del livello qualitativo



Tutti gli associati si sono riuniti per la degustazione delle anteprime, un virtuoso appuntamento attraverso il quale i produttori controllano gli standard qualitativi dei propri vini

16 marzo, Nizza Monferrato. L'Associazione Produttori del Nizza il 14 marzo si è riunita presso La Sala del Nizza de L'Enotecaria per la degustazione En Primeur. Durante questo appuntamento periodico l'associazione si riunisce per degustare "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi. Quest'anno la maggior parte dei vini degustati sono stati Nizza 2020 e Nizza Riserva 2019, per un totale di ben 66 anteprime.

"La degustazione En Primeur di quest'anno" spiega il Presidente Stefano Chiarlo "ha messo in luce una sorprendente omogeneità del livello qualitativo, una caratteristica che raramente accumuna tutti i produttori all'interno di una denominazione. Inoltre, ciò a cui si assiste, è un ulteriore innalzamento generale della qualità, che anno dopo anno, sta portando il Nizza ai vertici dell'eccellenza."

Dal punto di vista tecnico, il Nizza docg 2020, si presenta con caratteri olfattivi intensi di frutti rossi di rara eleganza, dolcezza e precisione unitamente ad una personalità gustativa di estrema armonia e morbidezza.

Nizza Riserva 2019 stupisce invece per i bouquet complessi, eleganti, caratterizzati da piccoli frutti con particolari speziature che l'annoverano tra le annate più strutturate, di carattere e sicuramente con un potenziale di longevità notevole. Entrambe le annate sono state giudicate con una qualità da cinque stelle.

vini vino

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA SI RIUNISCE PER LA DEGUSTAZIONE EN PRIMEUR SORPRENDENTE OMOGENEITÀ E AUMENTO DEL LIVELLO QUALITATIVO

Tutti gli associati si sono riuniti per la degustazione delle anteprime, un virtuoso appuntamento attraverso il quale i produttori controllano gli standard qualitativi dei propri vini.

Associazione Produttori del Nizza che il 14 marzo si è riunito per la degustazione En Primeur delle annate Nizza 2020 e Nizza Riserva 2019.

L'Associazione Produttori del Nizza il 14 marzo si è riunita presso La Sala del Nizza de L'Enoteca per la **degustazione En Primeur**. Durante questo appuntamento periodico l'associazione si riunisce per degustare "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi. Quest'anno la maggior parte dei vini degustati sono stati **Nizza 2020** e **Nizza Riserva 2019**, per un totale di ben **66 anteprime**.

"La degustazione En Primeur di quest'anno" spiega il Presidente Stefano Chiarlo "ha messo in luce una sorprendente omogeneità del livello qualitativo, una caratteristica che raramente accumuna tutti i produttori all'interno di una denominazione. Inoltre, ciò a cui si assiste, è un ulteriore innalzamento generale della qualità, che anno dopo anno, sta portando il Nizza ai vertici dell'eccellenza."

Dal punto di vista tecnico, il **Nizza docg 2020**, si presenta con **caratteri olfattivi intensi** di frutti rossi di rara eleganza, dolcezza e precisione unitamente ad una **personalità gustativa di estrema armonia e morbidezza**.

travel&wine



NIZZA 2020 e NIZZA RISERVA 2019, DEGUSTAZIONE EN PRIMEUR

Consueto appuntamento dei produttori del Nizza per la degustazione En Primeur delle annate, con controllo e verifica degli standard qualitativi dei propri vini : qualità da cinque stelle per Nizza 2020 e Nizza Riserva 2019.

Riunione di rito dell'Associazione Produttori del Nizza riunita presso La Sala del Nizza de L'Enotecaria per la **degustazione En Primeur**. Durante questo appuntamento periodico l'associazione si riunisce per **degustare "alla cieca" le anteprime dei vini prodotti dagli associati e verificarne l'idoneità degli standard qualitativi**. Quest'anno la maggior parte dei vini degustati sono stati **Nizza 2020 e Nizza Riserva 2019**, per un totale di **ben 66 anteprime**.

*"La degustazione En Primeur di quest'anno" spiega il **Presidente Stefano Chiarlo** "ha messo in luce una sorprendente omogeneità del livello qualitativo, una caratteristica che raramente accumuna tutti i produttori all'interno di una denominazione. Inoltre, ciò a cui si assiste, è un ulteriore innalzamento generale della qualità, che anno dopo anno, sta portando il Nizza ai vertici dell'eccellenza."*

Dal punto di vista tecnico, il **Nizza docg 2020**, si presenta con **caratteri olfattivi intensi di frutti rossi di rara eleganza, dolcezza e precisione** unitamente ad una personalità gustativa di estrema armonia e morbidezza.