



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA

NIZZA DOCG

Prodotto con uve 100% Barbera provenienti dalle vigne con le migliori esposizioni e situate nei territori di 18 comuni intorno a Nizza Monferrato.

L'Associazione che ne valorizza e promuove l'eccellenza nasce nel 2002 e conta attualmente 68 soci.

L'ASSOCIAZIONE

L'Associazione Produttori del NIZZA nasce il 19 novembre 2002 con l'obiettivo di **valorizzare e promuovere l'eccellenza della denominazione NIZZA**. Nel 2012-2013 infatti, l'ente si fece promotore della richiesta di riconoscimento di una **nuova denominazione d'origine specifica per il Nizza che fu accettata con la vendemmia del 2014** (prima sottozona della Barbera d'Asti). Il disciplinare inoltre ha riconosciuto la versione Riserva e la possibilità di menzionare la vigna di provenienza delle uve.

Altro importante traguardo la **creazione nel 2018 della mappa del territorio del Nizza realizzata in collaborazione con Enogea**. La carta segnala i vigneti esistenti all'interno della denominazione Nizza delimitando, vigneto per vigneto, delle zone di produzione. Inoltre, vi è un testo introduttivo al territorio e alla denominazione con la descrizione delle principali zone di produzione e dei relativi cru.

Al fine di massimizzare il raggiungimento degli obiettivi di elevata qualità è stato introdotto un **metodo di verifica ulteriore e innovativo che si concretizza in degustazioni periodiche "alla cieca" dei vini prodotti dall'Associazione effettuate direttamente dagli associati**. Tutti i soci hanno l'obbligo di presentare i campioni e possono partecipare alla degustazione che è guidata (a turno) da uno o più soci dell'Associazione designati dal Presidente.

Tale procedura mira ad **accertare la qualità dei vini con denominazione "Nizza DOCG", individuando correzioni di eventuali imperfezioni o indicando possibili miglioramenti**. I risultati delle degustazioni effettuate sono stati molto positivi confermando la validità del metodo adottato.

Gli organi dell'Associazione sono il Presidente Giovanni Bertolino, il Vicepresidente Daniele Chiappone, il Consiglio di Amministrazione. L'attuale sede è l'Enoteca Regionale in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato.

Ad oggi, i soci sono 68, un numero che cresce di anno in anno (50 nel 2017 e 59 nel 2018). Molte le aziende che arrivano sul territorio da altre zone viticole per investire in questa denominazione.



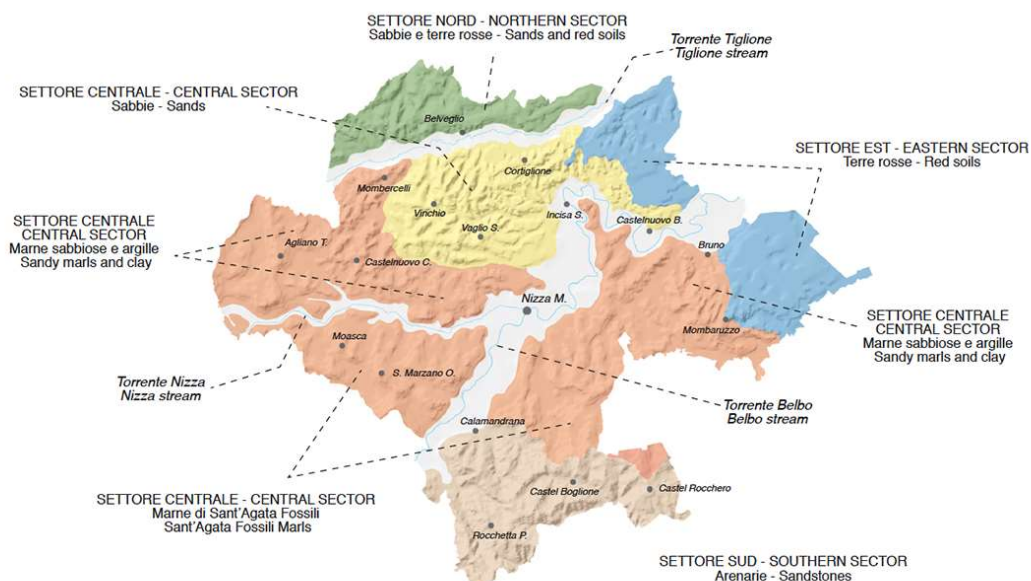
IL PERCORSO DEL NIZZA:

2000/2007 Barbera D’Asti DOC Superiore Nizza	Con la vendemmia del 2000 venne riconosciuta Nizza come sottozona della Barbera d’Asti doc Superiore. (D.M. 13/10/2000)
2008/2013 Barbera D’Asti DOCG Superiore Nizza	Con la vendemmia 2008 viene riconosciuta la docg per la Barbera d’Asti
2014 Nizza DOCG	Con la vendemmia 2014 nasce la Denominazione NIZZA elevando la sottozona della Barbera a denominazione propria. Viene introdotta inoltre la possibilità di aggiungere la tipologia “riserva” e la menzione “vigna”.

IL TERRITORIO DEL MONFERRATO E L’ECCELLENZA DELLA SOTTOZONA DEL NIZZA

L'economia del territorio è di tipo commerciale e agricolo raggiungendo punte di assoluta eccellenza per quanto riguarda la produzione vitivinicola: grandi uve DOC e DOCG come la Barbera, il Dolcetto, il Moscato, il Brachetto, il Cortese, la Freisa e il Grignolino.

Il vitigno principe di queste colline è la Barbera, che trova condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli per la sua maturazione. I produttori ottengono da queste pregiate uve una Barbera d'Asti di tali qualità organolettiche, da indurre gli organi competenti a riconoscere **una sottozona di altissimo pregio, quella che rappresenta il territorio dei 18 comuni** (Agliano Terme, Belveglio, Bruno, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaglio Serra, Vinchio) **in cui si può produrre la Barbera d'Asti Superiore Nizza, che dal 2013 ha ottenuto il riconoscimento DOCG e che nell’anno successivo ottiene la denominazione NIZZA DOCG.**





Tale zona è considerata l'eccellenza nell'ambito della vasta area di produzione della Barbera d'Asti che comprende 169 comuni di cui 118 in provincia di Asti e 51 in provincia di Alessandria



DICHIPLINARE IN BREVE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA (2000/2013)	NIZZA DOCG (2014) Nizza, Nizza Riserva, Nizza Vigna, Nizza Vigna Riserva
Vitigno	
<p>Barbera minimo 90%*</p> <p>Altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.</p> <p>(*) Gli associati producono il "Nizza" con il 100% di uve Barbera</p> <p>Resa uva per ettaro: 7t/ha</p>	<p>Barbera 100%</p> <p>Resa uva per ettaro:</p> <p>Nizza 7 t/ha Nizza Riserva 7 t/ha Nizza vigna 6,3 t /ha Nizza vigna Riserva 6,3 t /ha</p>
Caratteristiche organolettiche del vino e al consumo	
<p style="text-align: center;">Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Odore intenso, caratteristico, etereo. Sapore secco, corposo, armonico e rotondo.</p>	
Caratteristiche al consumo	
<p>ALCOL 13% - L'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.</p> <p>ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO 26 g/l</p> <p>ACIDITA' TOTALE MINIMA 5 g/l</p> <p>Invecchiamento minimo: Non inferiore a 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno</p>	<p>ALCOL MINIMO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nizza e Nizza Riserva 13% ▪ Nizza Vigna e Nizza Riserva Vigna 13,5% <p>Non è consentito l'aumento della gradazione alcolica</p> <p>ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO 26 g/l</p> <p>ACIDITA' TOTALE MINIMA 5 g/l</p> <p>Invecchiamento minimo: a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia:</p> <p>Nizza e Nizza Vigna Invecchiamento minimo 18 mesi di cui 6 mesi in legno.</p> <p>Nizza Riserva e Nizza Vigna Riserva Invecchiamento minimo 30 mesi di cui 12 mesi in legno.</p>



Condizioni ambientali e di coltura dei vigneti	
Giacitura esclusivamente collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est. La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo	Giacitura esclusivamente collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est. Forma di allevamento tradizionale con contropalliera a vegetazione assurgente. Sistemi di potatura a Guyot o cordone speronato basso. Densità di impianto di almeno 4000 piante per ettaro e numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.
Luogo di vinificazione e imbottigliamento	
È consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.	

IL NIZZA DOCG IN NUMERI

Gli ettari rivendicati a Nizza DOCG sono 223 per la vendemmia 2019 anche quest'ultimo dato è in costante crescita (196 ettari vendemmia 2017, 204 ettari vendemmia 2018).

PRODUZIONE 2017 - 2019

da 1.1. a 31.12.2017	Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG	102.604 bottiglie
	Nizza DOCG	267.257 bottiglie
	Tot	369.861 bottiglie
da 1.1. a 31.12.2018	Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG	17.515 bottiglie
	Nizza DOCG	419.467 bottiglie
	Tot	436.982 bottiglie
da 1.1 al 31.12.2019	Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG	37.116 bottiglie
	Nizza DOCG	595.420 bottiglie
	Tot	632.536 bottiglie

Il Nizza prosegue il suo percorso di crescita a doppia cifra (+44,75%): a confermarlo sono i recenti dati relativi alla vendemmia 2019. **La produzione totale raggiunge infatti le 632.536 bottiglie (37.116 di Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG e 594.420 di Nizza DOCG) ben 195.555 in più rispetto al 2018.** (Fonte Valorialia)

Da un'analisi più estesa inoltre, si evince che **dal 2016 al 2019 le performance sono andate a crescere in modo continuo e costante** con un **incremento del 100% rispetto alle 315.472 bottiglie complessive del 2016. Un trend a iperbole in tre anni consecutivi** infatti, l'imbottigliato sale del +17% tra il 2016 e 2017, del +18% tra il 2017 e il 2018 e ben del +44,75% nell'ultimo biennio.



Attualmente il prezzo medio delle bottiglie di Nizza DOCG a scaffale in enoteca è di 22,30 euro con prezzi minimi intorno ai 10-13,00 euro e massimi che superano gli 85,00 euro (fonte: Enoteca Regionale di Nizza Monferrato)

Ufficio stampa

Ilaria Bardessono - Cell. +39 391 4916 469 - Email. press@ilnizza.net