



**ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA**

PRESS KIT 2025



INDICE

1. ABOUT	3
2. TERRITORIO	3
3. NIZZA DOCG	4
3.1. vitigno	4
3.2. clima.....	4
3.3. terroir.....	5
3.4. vino.....	5
3.5. numeri	5
3.6. storico del venduto 2016-2024	6
3.7. disciplinare	7
4. ORGANIGRAMMA	7
5. CONTATTI	8



1. ABOUT

L'Associazione Produttori del Nizza nasce il **19 novembre 2002** con l'obiettivo di custodire e valorizzare i **vini prodotti nei 18 comuni intorno a Nizza Monferrato, a sostegno del territorio e dei suoi produttori.**

Tra le colline Patrimonio UNESCO del Monferrato, il Barbera trova la sua espressione più raffinata e longeva, grazie a un perfetto equilibrio tra **clima, suolo, sapienza produttiva** e una **cultura della vita con radici antichissime**. L'impegno dell'Associazione Produttori del Nizza ha portato dapprima, nel **2000**, al riconoscimento ufficiale della sottozona all'interno della denominazione Barbera d'Asti Superiore, a cui è seguito nel **2008** il riconoscimento come **DOCG** per il Barbera d'Asti, con un disciplinare di produzione maggiormente rigoroso e orientato alla qualità. Il **2014** segna una tappa fondamentale: nasce ufficialmente la denominazione **Nizza DOCG**. Viene introdotta anche la versione **Riserva** e la possibilità di indicare in etichetta il vigneto da cui provengono le uve. Nello stesso anno, il paesaggio vitivinicolo del Monferrato viene inserito dall'UNESCO tra i Patrimoni Mondiali dell'Umanità, assieme ai vicini Langhe e Roero.

Oggi l'Associazione conta **95 membri** ed è presieduta dal **Presidente Stefano Chiarlo**, affiancato dai Vicepresidenti Gianni Bertolino e Daniele Chiappone e dai componenti del Direttivo.

L'impegno dei Produttori del Nizza per i prossimi anni è quello di fare tesoro dei traguardi raggiunti finora e continuare a lavorare per **accrescere e consolidare l'immagine e l'identità del Nizza DOCG**, attestandolo, in Italia e all'estero, al pari delle grandi denominazioni italiane.

2. TERRITORIO

Dai percorsi naturalistici della Riserva Naturale della Val Sarmassa ai panorami mozzafiato del Monte Dagno, il punto più alto del territorio (504 m s.l.m.), quello del Monferrato astigiano è un territorio variegato, ricco di cultura e vita.

I **18 comuni** del Nizza DOCG custodiscono beni d'interesse storico, culturale e paesaggistico, dai castelli medievali di Bruno e Castel Rocchero, al Museo Civico d'Arte Moderna di Mombercelli, fino ai sentieri letterari di Vinchio dedicati allo scrittore Davide Lajolo.

Cuore della denominazione e unica tra i "Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte" ad essere stata riconosciuta Patrimonio UNESCO, **Nizza Monferrato**: situata tra il torrente Belbo e



il Rio Nizza, la città è una sintesi perfetta di cultura, arte e tradizione vitivinicola. Il centro storico è un intreccio di scorci panoramici, con edifici di grande valore come il Palazzo Comunale con la sua torre campanaria, conosciuta come "el Campanòn", e Palazzo Crova, residenza nobiliare del XVIII secolo, oggi sede dell'Associazione oltre che dell'Enoteca Regionale e del Palazzo del Gusto.

3. NIZZA DOCG

3.1. vitigno

Il Barbera è un vitigno vigoroso e adattabile, capace di esprimere caratteristiche diverse a seconda del suolo e del clima in cui viene coltivato. Il suo portamento procombente richiede particolare attenzione nella gestione della vigna, mentre la potatura più diffusa è il **Guyot**. Le **basse rese**, che prevedono pochi grappoli per ceppo raccolti manualmente, garantiscono un'**estrema concentrazione** delle migliori caratteristiche varietali.

Grappolo: medio, piramidale, compatto.

Acino: medio, ellissoidale, con buccia blu intensa e molto pruinosa.

Polpa: succosa, dal sapore dolce ma acidulo.

Vino: caratterizzato da un'acidità vivace, scarsa presenza di tannini e grande equilibrio zuccheri-acidi, qualità che lo rendono riconoscibile ovunque venga coltivato.

3.2. clima

La zona di produzione del Nizza DOCG gode di un **clima mite e spesso ventilato**, condizioni climatiche che hanno reso quest'angolo di Piemonte celebre nel mondo vitivinicolo. A nord, le **Alpi** agiscono da **barriera naturale**, proteggendo la zona dai venti freddi e mantenendo un clima più mite durante l'inverno, oltre a favorire un'ideale escursione termica tra giorno e notte - fondamentale per lo sviluppo aromatico e la maturazione equilibrata delle uve. Le **vallate ampie e poco profonde** sono garanzia di un'ottima ventilazione naturale: questo aiuta a mantenere l'umidità sotto controllo e ridurre il rischio di malattie fungine.



3.3. terroir

Colline calcaree e sabbiose, esposizione ottimale, altitudine ideale. Il Nizza nasce in un microclima che valorizza al massimo la Barbera, conferendole equilibrio e potenza.

La zona collinare si erge **tra i 150 e i 350 metri d'altitudine**, in vallate ampie e poco profonde. Qui i suoli, derivati da antichi depositi marini, sono **ricchi di carbonato di calcio e poveri di sostanza organica**, con profondità e compattezza che variano da zona a zona. In alcune aree, il terreno accoglie facilmente le radici della vite, mentre in altre, dove affiora il tufo – “ossatura” delle colline – il substrato diventa più superficiale, ma non meno determinante per la crescita della pianta.

La zona di produzione del Nizza DOCG comprende **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 e Vinchio.

3.4. vino

Il Nizza DOCG è l'**espressione cristallina della vocazione del varietale**, in tutta la sua concreta, schietta eleganza – il risultato tangibile della serena interazione tra le peculiarità del territorio e il lavoro dell'uomo che lo salvaguarda.

Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo di **Barbera in purezza e almeno 18 mesi di maturazione (30 per la riserva)**: 6 mesi (12 per la riserva) in legno, il resto in bottiglia.

Il **Nizza DOCG** si distingue per purezza, eleganza e carattere, con profondi sentori di frutta rossa, freschezza e un finale minerale. Nella versione **Nizza Riserva DOCG** si presenta complesso e intenso, con sentori di piccoli frutti, cuoio e spezie.

3.5. numeri

La quantità di bottiglie vendute è in costante aumento e ha raggiunto **1.093.892 unità** nel 2024, segnando una crescita del **+5%** nel venduto rispetto all'anno precedente e **30 milioni di euro** di giro d'affari. Allo stesso modo, è in costante incremento il numero di produttori che scelgono di credere nel progetto Nizza DOCG: negli ultimi quattro anni il numero di produttori aderenti è passato da 50 a **92 membri**, segnando un **+84%**.

L'incremento produttivo del Nizza DOCG, oltre a dare risalto e valore all'Associazione, determina una conoscenza sempre più diffusa della denominazione nel mondo, con alcune referenze in grado di toccare anche **40 mercati differenti** e un **export attestato al 55%** esclusivamente in fascia Ho.Re.Ca.



Attualmente il prezzo medio di una bottiglia di Nizza DOCG a scaffale in enoteca è di **28 euro** e l'offerta, con l'ampliarsi delle cantine aderenti, sta diventando sempre più **articolata e completa**, comprendendo differenti etichette tra Nizza, Nizza Riserva e Vigna.

3.6. storico del venduto 2016-2024

da 1.1. a 31.12.2016

Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG 209.980 bottiglie

Nizza DOCG 105.492 bottiglie

Tot 315.472 bottiglie

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

da 1.1 al 31.12.2020

Nizza DOCG 619.632 bottiglie

da 1.1 al 31.12.2021

Nizza DOCG 704.000 bottiglie (+13%)

da 1.1 al 31.12.2022

Nizza DOCG 787.660 (+12%)

da 1.1 al 31.12.2023

Nizza DOCG 1.039.892 bottiglie (+32%)

da 1.1 al 31.12.2024



Nizza DOCG 1.093.892 bottiglie (+5%)

3.7. disciplinare

[Scarica il disciplinare](#)

VITIGNO: Barbera 100%

TIPOLOGIE: Nizza e Nizza Riserva

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è limitata ai comuni di 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 e Vinchio nella provincia di Asti.

RESE PER ETTARO

Nizza: 7 t/ha

Nizza Riserva: 7 t/ha

Nizza vigna: 6,3 t /ha

Nizza vigna Riserva: 6,3 t /ha

AFFINAMENTO

A decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Nizza e Nizza Vigna: Invecchiamento minimo 18 mesi di cui 6 mesi in legno.

Nizza Riserva e Nizza Vigna Riserva: Invecchiamento minimo 30 mesi di cui 12 mesi in legno.

4. ORGANIGRAMMA

Presidente: Stefano Chiarlo

Vicepresidente: Daniele Chiappone, Gianni Bertolino

Direttivo: Vitaliano Maccario, Mauro Damerio, Ivano Morando, Luigi Coppo, Claudio Dacasto, Gianluca Morino, Roberto Morosinotto, Nicola Fogliati, Clementina Cossetti, Stefano Gagliardo



Revisore dei conti: Lamberto Vallarino Gancia

Segretario: Bruno Ciocca

5. CONTATTI

Associazione produttori del Nizza

c/o Enoteca Regionale: Palazzo Crova - Via Crova, 2
14049 Nizza Monferrato (AT)

Tel. +39 320 705 6225

Segreteria: segreteria@ilnizza.net

Eventi: eventi@ilnizza.net

Ufficio Stampa | Well Com

Marta Sobrino

marta@wellcomonline.com

Tel. +39 338 8100520