


*"Investire nella pubblicità in tempo di crisi  
è come costruirsi le ali mentre gli altri precipitano"*  Steve

You are here: Home - Attualità - Agricoltura

09/01/15

## Le super annate del #Nizza al decennale Veronelli di Milano

Veneti, 30 Gennaio 2015 | dimensione font | Stampa | Email



Giovedì 5 febbraio l'Associazione Produttori guida una degustazione nell'ambito della mostra "Camminare la terra" alla Triennale, l'Associazione Produttori del Nizza ha creduto e scommesso sull'iniziativa per ricordare il grande Gino Veronelli a dieci anni dalla scomparsa.

L'evento è ospitato alla Triennale di Milano con la mostra fotografica "Camminare la Terra" ([www.decennaleveronelli.it](http://www.decennaleveronelli.it) / [www.camminarelaterra.it](http://www.camminarelaterra.it)): attraverso l'archivio del grande Gino Veronelli, si racconta il lungo e veloce viaggio fatto dal vino italiano in questi anni. A fare da cornice, una serie di degustazioni/eventi.

I Produttori del Nizza saranno protagonisti giovedì 5 febbraio alle 19,30 con una degustazione verticale delle migliori 5 annate di Nizza, la super Barbera prodotta nella zona d'eccellenza di 18 comuni del Sud Astigiano attorno alla città di Nizza Monferrato, nel Sud Astigiano. La denominazione è nata nel 2000, ma nel 2014 è stato approvato il nuovo disciplinare del Nizza docg. Da sempre i produttori dell'eccellenza puntano al massimo della qualità con numeri piccoli e grandi attenzioni in vigna e cantina. Ora il nuovo disciplinare introduce ancora novità.

Il nuovo Nizza sarà 100% Barbera. Non è consentito l'arricchimento del grado alcolico. Nelle annate difficili non si produrrà Nizza. Niente un Nizza riserva che deve essere affinato in cantina almeno 30 mesi (minimo 12 mesi in botti di legno). Queste le principali. "Dopo tanti anni di intenso lavoro - dice Gianluca Morino, presidente dell'Associazione Produttori del Nizza - il Nizza può diventare il top della produzione di Barbera del Piemonte.

E' un nome breve, facile da ricordare ed è legato a un territorio. In più è un progetto condiviso da tutti. Oggi si producono circa 250 mila bottiglie in 44 aziende vitivinicole, ma l'ambizione è di puntare in alto e arrivare a un milione in pochi anni". E aggiunge: "A Milano presenterò le novità del nuovo disciplinare Nizza docg e con la degustazione parleremo insieme i 12 anni di lavoro e comunicazione della nostra Associazione. Doneremo anche i Nizza dei soci produttori alla cantina di Veronelli. Sarà insieme un omaggio-ricordo del grande Gino e uno sguardo al futuro per raccogliere i suoi insegnamenti".

L'Associazione dei Produttori del Nizza crede nelle nuove forme di comunicazione: l'evento si può seguire su twitter, facebook e instagram con i hashtag #nizza e/o #veronelli. La produzione del Nizza docg in numeri: • 160 ettari • 18 Comuni • 250 mila bottiglie • 44 aziende vinicole • 48% export (Germania, Svizzera, Usa, Cina, Olanda, Danimarca) • 2000 primo anno di produzione • 19 novembre 2002 nasce l'Associazione Produttori del Nizza