



## Barbera d'Asti DOCG

### Ninssola

**Ninssola** è un Barbera d'Asti DOCG, un vino rosso ottenuto da uve Barbera coltivate e vinificate dalla Cascina La Badia nelle vigne di Montegrosso d'Asti nel Monferrato.

Le uve provengono dai vigneti più giovani con esposizioni che variano da Sud-est a Ovest a circa 220-250 m.s.l.m.

I terreni sono sabbiosi con spesse coltri di marne bianche.

La vendemmia, eseguita esclusivamente a mano, avviene tra la metà di settembre ed i primi giorni di ottobre in funzione dell'annata climatica.

Dopo la pigiatura, la macerazione e la fermentazione avvengono in grandi vasche di cemento. La durata della macerazione varia in funzione delle caratteristiche dell'uva dovute dall'annata. Alla fermentazione alcolica segue naturalmente quella malolattica dopo la quale il vino riposa fino alla primavera sempre nelle vasche di cemento.

L'imbottigliamento avviene ad inizio primavera e dopo un mese di affinamento il **Ninssola** è già pronto a stuzzicarci.

Fresco, fruttato, succoso ed intrigante ad ogni sorso rivela nuove sfumature.

In ogni bicchiere c'è la traduzione liquida delle nozze tra la Barbera, l'annata e le terre di Montegrosso.

**Ninssola** is a Barbera d'Asti DOCG, it is a red wine made of Barbera grapes grown and vinified by Cascina La Badia in Montegrosso d'Asti in Monferrato land.

The grapes come from our youngest vineyards with variable Sud/East or West exposure and at an average height of 220-250 meters.

The soils are steep, sandy with thick layers of white marl.

The grapes are harvested exclusively by hand between the half of September and the first days of October, even though the period might change in according to climatic vintage conditions.

The grapes after the crushing come to big concrete tanks for maceration and alcoholic fermentation. The length of maceration depends on grape characteristics due to the vintage. Malolactic fermentation naturally follows the alcoholic one and, after, the wine rests until the following spring always in concrete tanks.

The bottling starts at the beginning of spring and **Ninssola** is ready to whet us only after one month of refinement.

Fresh, fruity, juicy and attractive, it reveals new shades at every sip

Each glass is the liquid translation of the union of Barbera, the vintage and the soils of Montegrosso.