

Barbera d'Asti Superiore Nizza

Zona di produzione l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scappacino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Mosca, San Marzano Oliveto

Uve: Barbera dall' 85 al 100% (Freisa, Grignolino e Dolcetto fino ad un massimo del 15%);

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve: minimo 12,5% vol.

Rese produttive: massimo 70 quintali corrispondenti a 49 ettolitri ad ettaro;

Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:

18 mesi a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia con una permanenza minima di almeno sei mesi in botti di legno.

Caratteristiche dei vini al consumo

Titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.

Acidità totale minima: 5 ‰;

Estratto secco netto minimo: 26 ‰