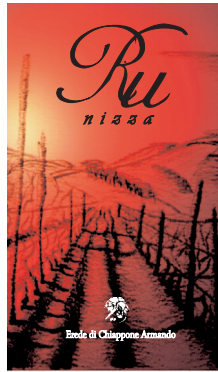


Barbera d’Asti Superiore Nizza D.O.C.G. “RU”

Un vino nuovo perché la sottozona di produzione NIZZA è nata nel 2000 e questo è il frutto di questa superzona di produzione che raggruppa 18 territori comunali con caratteristiche viticole omogenee per la produzione di un grande Barbera.

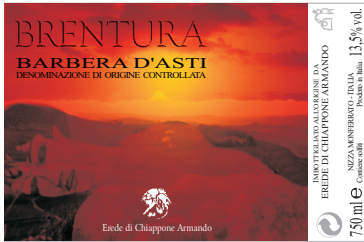
Vino dal colore rosso porpora, al naso ricorda sentori di frutta e dolci note di cacao, mentre in bocca c’è un’esplosione di frutta rossa. Vellutato e rotondo al palato; è come se si mangiasse un acino di uva Barbera.



Barbera d’Asti D.O.C.G. “Brentura”

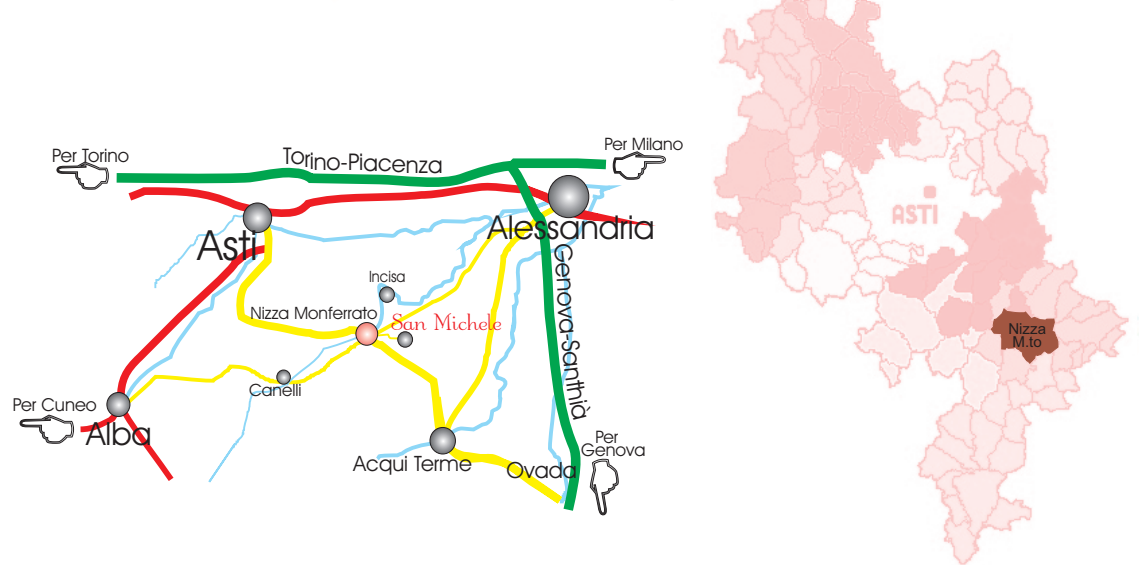
Un bel colore rosso rubino con riflessi viola, da già l’idea di un vino piacevole.

In bocca ritroviamo le note dolci di frutta fresca, ciliegia e pesca, percepite al naso, seguite da una acidità bene equilibrata che contribuisce a rendere gradevole e facile la beva. Spicca in questo la fruttosità tipica dei migliori Barbera.



Freisa d’Asti D.O.C. “Sanpedra”

Vitigno poco conosciuto ma molto diffuso in Piemonte. Il colore è rosso granato con riflessi viola, al naso si avvertono sentori vegetali di fiori ed erbe, quasi un po’ di spezia e nota balsamica, mentre in bocca si sente la nota tannica tipica del freisa seguita da una buona concentrazione ed equilibrio.



Fraz. San Michele - Str. San Michele, 51 - NIZZA MONFERRATO (AT) PIEMONTE - ITALIA
Tel./Fax +39 (0)141 721424 - Cell. +39 339 7424871 - Mail: erededi@virgilio.it
www.eredechiappone.com



Azienda Vitivinicola
Erede
di
Chiappone Armando



L'azienda Vitivinicola EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO deve questo nome al suo capostipite Armando, classe 1908, uomo di grande capacità e lungimiranza. Per questo in Sua memoria si è deciso di mantenerne il nome Armando, infatti, insieme a suo fratello Cesare, aveva capito già allora l'importanza della “proprietà del vigneto” per poter produrre i vini migliori.

Fu così che filare dopo filare, l'azienda si è ingrandita fino ai giorni nostri sotto la guida del figlio Franco. È quindi dai primi del '900 che si producono vini di elevato spessore e di eccezionale personalità.

Oggi dopo tre generazioni il testimone è passato al nipote di Armando, Daniele, enologo che insieme al padre, alla madre Diliana e alla sorella Michela gestisce direttamente 10 ha di vigneti.

I vigneti si trovano intorno a “CASCINA SAN MICHELE”, un antico borgo, posto sulla sommità della collina di SAN MICHELE, da cui svetta il campanile dell'antica Pieve omonima.

La filosofia aziendale è quella di voler produrre vini di elevatissima qualità e personalità che rispecchino appieno le caratteristiche di tipicità del territorio. E questo in pratica si traduce in un lavoro meticoloso e tempestivo nella gestione del vigneto, e nelle operazioni di vinificazione in cantina. Così facendo si vuole avere sempre il massimo di qualità nel vigneto in modo da poterla poi ritrovare nel vino in bottiglia.

Nei vigneti si opera seguendo una “Viticoltura Ragionata”, basata da una parte alla massima salvaguardia dell'ambiente e dall'altra alla massima espressione del vitigno. Da sempre si cerca di sposare la sostenibilità ambientale con la coltivazione dei vigneti.



Dolcetto d’Asti D.O.C. “Mandola”

Vitigno tipico del Piemonte dal bel colore rosso rubino, al naso si avvertono profumi di frutta, bacche presenti poi anche in bocca con insieme la tipica sensazione di mandorla nel retrogusto. Vino di buone concentrazioni morbido ed equilibrato.

Piemonte Grignolino D.O.C.

Il Grignolino è da sempre coltivato in azienda ed insieme alla Barbera, al Dolcetto e al Freisa forma la base viticola storica di questa parte di Piemonte.

Si presenta con un colore rosso rubino vivo, a volte con lievi riflessi aranciati. Profumi di ciliegia e lampone che si ritrovano anche al gusto, seguiti da un lieve retrogusto tannico, tipico della varietà.

Vino Bianco “Angel”

Nome evocativo, nasce dall'osservazione di un angelo posto in un piccolo camposanto di campagna. Pareva con le ali spiegate proteggere le vigne sottostanti. Il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ricorda le uve da cui prende origine, la Favorita, il Cortese e lo Chardonnay. Una ricchezza olfattiva di pesca bianca, timo, menta e sentori floreali. Al gusto troviamo la banana, la mela e note minerali che danno sapidità e piacevolezza alla beva.

Vino Rosato Rosita “Buenos Aires 1911”

Rosita era il nome di mia nonna classe 1911 nata a Buenos Aires e questo vino è dedicato a lei perché un po' le assomiglia, semplice, elegante e deciso. Si ottiene dal matrimonio della Barbera con il Dolcetto. Al naso si avvertono note di bonbon anglais, pesca, fragola. In bocca c'è un'esplosione di pesca seguita da una fine vena acida, che fa ... schioccare la lingua.



Vino aromatizzato Barbera Chinato “San Michele”

Questo vino colpisce per la ricchezza dei profumi. I sentori di frutta della barbera si fondono insieme a quelli di vaniglia, agrumi, cannella, chiodi di garofano, ecc. Al gusto risulta un buon equilibrio tra la sensazione di dolcezza e la sensazione amaricante della china.

Vino Rosso “Stagera” Passito di Barbera

Un prodotto inconsueto; le uve di barbera dopo un primo appassimento in vigna, vengono raccolte e messe ad appassire ancora sui graticci sino al mese di dicembre in cascina.

Si avvertono alla degustazione sentori di frutta matura e di ciliegia.

Molto strutturato con una lieve nota acida ben amalgamata alla sensazione dolce. Ottimo l'abbinamento con i formaggi e la pasticceria secca.

Grappa di Barbera d’Asti Nizza Affinata in rovere

Grappa di vinacce di Barbera Nizza affinata in rovere francese. Ciò che colpisce di più è la morbidezza, al naso si avvertono tutte quelle sensazioni di frutta ben fuse con le note dolci di cacao e vaniglia. La distillazione ha saputo estrarre solo il meglio dalle vinacce del barbera, la sua morbidezza.

