

AMISTÀ

NIZZA D.O.C.G.



Vendemmia: 2019

N° bottiglie prodotte: 12.940 da 750 ml; 349 da 1500 ml

Uve: 100% Barbera

Superficie vitata: 2,7 ettari

Esposizione: sud, 200-220 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: marmoso, calcareo

Sistema di allevamento: Guyot; 5000 piante per ettaro

Età media delle viti in produzione: 30 anni

Resa di uva per ettaro: 55 quintali/Ha

Epoca della vendemmia: Fine settembre con raccolta manuale

Fermentazione: In tini di acciaio e di cemento per 25 giorni

Temperatura di fermentazione: 25/26°C

Affinamento: In botte grande da 20/25 hl ed in tonneaux da 500 litri per 12 mesi. In bottiglia per almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14%

Si serve alla temperatura di 16/17°