

AMISTÀ

NIZZA RISERVA

D.O.C.G.



Vendemmia: 2019

N° bottiglie prodotte: 3.050 da 750 ml; 150 da 1500 ml

Uve: 100% Barbera

Superficie vitata: 1 ettaro

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: 60/70 anni

Resa di uva per ettaro: 50 quintali/Ha

Epoca della vendemmia: Fine settembre con raccolta manuale

Fermentazione: In tino tronconico in legno per 40 giorni

Temperatura di fermentazione: 25/26°C

Affinamento: In tonneaux e barriques per 12 mesi.
In bottiglia per almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14,50%

Si serve alla temperatura di 16/17°