

AMISTÀ

NIZZA D.O.C.G.



Vendemmia: 2021

Uve: 100% Barbera

Superficie vitata: 6 ettari

Esposizione: sud, sudest, sudovest 180 - 220 s.l.m.

Tipologia del terreno: marnoso, calcareo, a tratti argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot; 5000 piante per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 30 anni

Resa di uva per ettaro: 50 q/ha

Epoca della vendemmia: dal 17 al 25 settembre, raccolta manuale.

Fermentazione: in vasche di cemento per 25 giorni (25/26 °C).

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

Gradazione alcolica: 14% vol.

N° bottiglie prodotte: 28.077 da 750 ml;
50 da 3.000 ml.

Si serve alla temperatura di: 16/17 °C