

AMISTÀ

NIZZA RISERVA

D.O.C.G.



Vendemmia: 2020

Uve: 100% Barbera

Superficie vitata: 1 ettaro

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

Tipologia del terreno: marnoso, calcareo.

Sistema di allevamento: Guyot; 5000 piante per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 60/70 anni

Resa di uva per ettaro: 35 q/ha

Epoca della vendemmia: 19 settembre, raccolta manuale.

Fermentazione: in tino tronconico in legno per 30 giorni (25/26 °C).

Affinamento: in barriques per 12/14 mesi. In bottiglia per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica: 14% vol.

N° bottiglie prodotte: 2.580 bottiglie da 750 ml, 150 magnum.

Si serve alla temperatura di: 16/17 °C