

TENUTA

IL NESPOLO NIZZA DOCG
VIN0465-21



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	BARBERA
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.50
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

Le uve sono raccolte a metà Settembre, il giorno varia in base all'annata e al grado di maturazione. Il prima possibile vengono diraspate e comincia la fermentazione e macerazione in acciaio. Quando si sono esauriti gli zuccheri, dopo circa 10 giorni o più, viene svinato e comincia la fermentazione malolattica. Dopo un breve affinamento in acciaio o cemento il vino viene posto in legno, dove rimane per 10/12 mesi fino all'imbottigliamento.

Descrizione vino

Vigne vecchie di Barbera su terreno argilloso-calcareo. Le uve, diraspate e pigiate, fermentano e macerano in acciaio e cemento per circa 10 giorni. Affina poi un anno il legno usato. Amarena affumicata.

