

Barbaresco d.o.c.g. Rivetti

VITIGNO: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive, MGA «Rivetti»

TIPOLOGIA DI TERRENI: Marne calcareo
argillose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre,
manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspa-pigiatura soffice. Fermentazione in
vasche d'acciaio a temperatura controllata con
rimontaggio tradizionale.

Affinamento in botti grandi di rovere slavonia,
per un periodo di 24 mesi. Segue affinamento in
bottiglia di 18 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore rosso granato intenso, tipico del vitigno
nebbiolo.

Profumo molto ampio, con sentori tipici dei frutti
autunnali del sottobosco.

I tannini sviluppati durante l'affinamento ne
esaltano il sapore asciutto e molto persistente,
con spiccata freschezza e buona acidità. Vino da
meditazione, elegante e raffinato, si abbina sia
ai piatti di carne rossa, arrosti e carni bianche
sia stufate che al forno, come ai formaggi.



Azienda Agricola Dante Rivetti