



F A M I L Y F A R M

BARBARESCO DOCG FROI



Comune di produzione: Neive

Uve: Nebbiolo 100%

Superficie del vigneto: 1,9 ettari

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 380 s.l.m

Tipo di Terreno: misto argilloso calcareo

Età media delle viti: 20-35 anni

Resa per Ettaro: 6800 kg

Epoca della vendemmia: prima decade di Ottobre

Vasche di fermentazione: tini di rovere francese a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 28°C

Durata della fermentazione: 12-15 giorni con frequenti rimontaggi

Permanenza a contatto con le bucce: 30-50 giorni a seconda delle annate

Vasche di affinamento: Botti di Rovere di Slavonia da 25 hl.

Durata dell'invecchiamento: 20 mesi in legno e 6 in bottiglia minimo

Temperatura di servizio: 16°C

Bicchieri da degustazione: ampio a tulipano

Conservazione: bottiglie orizzontali

Vita: 10/15 anni



azienda agricola
RIVETTI MASSIMO

Via Rivetti, 22 - 12052 Neive (CN) Italy P.IVA 02810060042

Tel e Fax +39 0173 67505 - massimo@rivettimassimo.it - www.rivettimassimo.it