



F A M I L Y F A R M

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE FROI



Comune di produzione: Neive

Uve: Barbera 100%

Superficie del vigneto: 5 ettari

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 380 s.l.m.

Tipo di Terreno: misto argilloso calcareo

Età media delle viti: 30-40 anni

Resa per Ettaro: 8 000 kg

Epoca della vendemmia: fine Settembre

Vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 24° C

Durata della fermentazione: 10-12 giorni con frequenti rimontaggi

Vasche di affinamento: acciaio a temperatura controllata

Durata dell'invecchiamento: 8 mesi in acciaio e 4 in bottiglia

Temperatura di servizio: 16°C

Bicchiere da degustazione: ampio a tulipano

Conservazione: bottiglie orizzontali

Vita: 10 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