



F A M I L Y F A R M

BAROLO DOCG



Comune di produzione: La Morra

Uve: Nebbiolo 100%

Superficie del vigneto: 1 ettari

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 450m s.l.m

Tipo di Terreno: misto argilloso calcareo

Età media delle viti: 30 anni

Resa per Ettaro: 7000 kg

Epoca della vendemmia: prima decade di Ottobre

Vasche di fermentazione: acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 28°C

Durata della fermentazione: 12-15 giorni con frequenti rimontaggi

Permanenza a contatto con le bucce: 30 giorni circa

Botti di affinamento: botti grandi di rovere di Slavonia da 25 hL

Periodo di invecchiamento: 24 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