



F A M I L Y F A R M

LANGHE DOC NEBBIOLO AVENE



Comune di produzione: Mango

Uve: Nebbiolo 100%

Superficie del vigneto: 1,25 ettari

Esposizione: sud

Altitudine: 500 s.l.m

Tipo di Terreno: misto calcareo

Età media delle viti: 20 anni

Resa per Ettaro: 8000 kg

Epoca della vendemmia: prima decade di Ottobre

Vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 26°C

Durata della fermentazione: 12-15 giorni con frequenti rimontaggi

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

Durata dell'invecchiamento: 12 mesi in legno e 6 in bottiglia

Temperatura di servizio: 16°C

Bicchieri 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