



F A M I L Y F A R M

## LANGHE DOC ROSATO VIARIVETTI22



**Comune di produzione:** Neive

**Esposizione:** sud-ovest

**Tipi di Terreno:** misto argilloso calcareo

**Età media delle viti:** 35-40 anni

**Resa per Ettaro:** 9000 kg

**Epoca della vendemmia:** inizio Settembre

**Vasche di fermentazione:** acciaio a temperatura controllata

**Temperatura della fermentazione:** 13°C

**Durata della fermentazione:** 10 giorni

**Vasche di affinamento:** acciaio a temperatura controllata

**Durata dell'invecchiamento:** 4 mesi

**Temperatura di servizio:** 6°C

**Bicchiere da degustazione:** tulipano largo

**Conservazione:** bottiglie orizzontali

**Vita:** 5-8 anni



azienda agricola  
RIVETTI MASSIMO

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

Tel e Fax +39 0173 67505 - [massimo@rivettimassimo.it](mailto:massimo@rivettimassimo.it) - [www.rivettimassimo.it](http://www.rivettimassimo.it)