



F A M I L Y F A R M

## LANGHE DOC ROSSO VIARIVETTI22



**Comune di produzione:** Neive, Mango, Alba

**Uve:** 50% Dolcetto, 30% Barbera 10% Nebbiolo, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

**Esposizione:** sud-ovest, sud

**Tipi di Terreno:** misto argilloso calcareo

**Età media delle viti:** 20-50 anni

**Resa per Ettaro:** 8000 kg

**Epoca della vendemmia:** metà settembre – inizio ottobre

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

**Temperatura della fermentazione:** 28-30°C

**Durata della fermentazione:** 12-15 giorni con frequenti rimontaggi

**Vasche di affinamento:** Acciaio e successivamente in bottiglia

**Durata dell'invecchiamento:** 5 mesi in acciaio

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Bicchiere da degustazione:** ampio a tulipano

**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)