



F A M I L Y F A R M

## METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO



**Comune di produzione:** Mango

**Uve:** 50% Nebbiolo 30% Pinot Nero 20% Chardonnay

**Superficie del vigneto:** 1 ettaro

**Esposizione:** sud-ovest

**Altitudine:** 500 s.l.m.

**Tipo di Terreno:** calcareo

**Età media delle viti:** 10/15 anni

**Resa per Ettaro:** 10 000 kg

**Epoca della vendemmia:** prima decade di Settembre

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

**Temperatura della fermentazione:** 12° C

**Durata della fermentazione:** 20 giorni

**Vasche di affinamento:** Acciaio cella frigorifera 6 mesi sulle fecce fini

**Rifermentazione:** in bottiglia (Metodo Classico)

**Temperatura della rifermentazione:** 18°C

**Permanenza Sur Lie:** 60 mesi

**Temperatura di servizio:** 6° C

**Bicchiere da degustazione:** a tulipano stretto

**Conservazione:** bottiglie verticali

**Vita:** 2-3 Anni dalla sboccatura



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)