



F A M I L Y F A R M

MOSCATO D'ASTI DOCG MAGGIORINA



Comune di produzione: Neive

Uve: Moscato 100%

Superficie del vigneto: 10 ettari

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 380 s.l.m.

Tipo di Terreno: misto argilloso calcareo

Età media delle viti: 40-45 anni

Resa per Ettaro: 10 000 kg

Epoca della vendemmia: prima decade di Settembre

Vasche di fermentazione: acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 14°C

Durata della fermentazione: 6-8 giorni

Vasche di affinamento: Acciaio cella frigorifera

Durata dell'affinamento: 4 mesi

Temperatura di servizio: 6°C

Bicchieri da degustazione: tulipano stretto

Conservazione: bottiglie verticali

Vita: 3-5 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