



F A M I L Y F A R M

ALTA LANGA



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

Temperatura di servizio: 6° C

Bicchieri da degustazione: a tulipano stretto

Conservazione: bottiglie verticali

Vita: 2-3 Anni dalla sboccatura

MASSIMO RIVETTI S.S.A.
VIA RIVETTI 22 - 12052 NEIVE - ITALY - P.IVA 03972410041
+39 017367505