



F A M I L Y F A R M

BARBERA D'ALBA SENZA SEGRETI



Comune di produzione: Neive

Uve: Barbera 100%

Superficie del vigneto: 5 ettari

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 380 s.l.m.

Tipo di Terreno: misto argilloso calcareo

Età media delle viti: 30-40 anni

Resa per Ettaro: 8 000 kg

Epoca della vendemmia: fine Settembre

Vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 24° C

Durata della fermentazione: 10-12 giorni con frequenti rimontaggi

Vasche di affinamento: acciaio a temperatura controllata

Temperatura di servizio: 16°C

Bicchiere da degustazione: ampio a tulipano

Conservazione: bottiglie orizzontali

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