



F A M I L Y F A R M

LANGHE DOC BIANCO VIARIVETTI22



Comune di produzione: Neive

Uve: 60% Arneis, 35% Chardonnay, 5% vecchie varietà

Superficie del vigneto: 1 ettaro

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 380 s.l.m.

Tipi di Terreno: misto argilloso calcareo

Età media delle viti: 15-20 anni

Resa per Ettaro: 9000 kg

Epoca della vendemmia: inizio settembre

Vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 13°C

Durata della fermentazione: 10 giorni

Vasche di affinamento: Acciaio a temperatura controllata

Durata dell'invecchiamento: 4 mesi

Temperatura di servizio: 6°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 - www.rivettimassimo.it