



F A M I L Y F A R M

LANGHE DOC ROSSO VIARIVETTI22



Comune di produzione: Neive, Mango, Alba

Uve: 50% Dolcetto, 30% Barbera 10% Nebbiolo, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Esposizione: sud-ovest, sud

Tipi di Terreno: misto argilloso calcareo

Età media delle viti: 20-50 anni

Resa per Ettaro: 8000 kg

Epoca della vendemmia: metà settembre – inizio ottobre

Vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 28-30°C

Durata della fermentazione: 12-15 giorni con frequenti rimontaggi

Vasche di affinamento: Acciaio e successivamente in bottiglia

Durata dell'invecchiamento: 5 mesi in acciaio

Temperatura di servizio: 16°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