



F A M I L Y F A R M

## BARBERA D'ALBA DOC FROI



**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

**Durata dell'invecchiamento:** 8 mesi in acciaio e 4 in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Bicchiere da degustazione:** ampio a tulipano

**Conservazione:** bottiglie orizzontali

**Vita:** 10 anni



azienda agricola  
RIVETTI MASSIMO

Via Rivetti, 22 - 12052 Neive (CN) Italy P.IVA 02810060042

Tel e Fax +39 0173 67505 - [massimo@rivettimassimo.it](mailto:massimo@rivettimassimo.it) - [www.rivettimassimo.it](http://www.rivettimassimo.it)