



F A M I L Y F A R M

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE VIGNA SERRABOELLA



Comune di produzione: Neive

Uve: Barbera 100%

Superficie del vigneto: ettari 1,55

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: 380 s.l.m.

Tipo di Terreno: misto argilloso calcareo

Età delle viti: 75+ anni

Resa per Ettaro: 6000 kg

Epoca della vendemmia: fine Settembre

Vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 26°C

Durata della fermentazione: 15 giorni con frequenti rimontaggi

Vasche di affinamento: Barriques di rovere Francese

Durata dell'invecchiamento: 20 mesi in legno e minimo 6 in bottiglia

Temperatura di servizio: 16°C

Bicchiere da degustazione: ampio a tulipano

Conservazione: bottiglie orizzontali

Vita: 15 anni

Prodotto solo nella annate migliori in edizione limitata



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