



F A M I L Y F A R M

## LANGHE DOC PINOT NERO



**Comune di produzione:** Mango

**Uve:** Pinot Nero 100%

**Superficie del vigneto:** 0,5 ettari

**Esposizione:** sud-est

**Altitudine:** 500 s.l.m.

**Tipo di Terreno:** misto argilloso calcareo

**Età media delle viti:** 15 anni

**Resa per Ettaro:** 6000 kg

**Epoca della vendemmia:** metà Settembre

**Vasche di fermentazione:** tini di rovere francese a temperatura controllata

**Temperatura della fermentazione:** 26°C

**Durata della fermentazione:** 12-15 giorni con frequenti rimontaggi

**Permanenza a contatto con le bucce:** 50-60 giorni a seconda delle annate

**Vasche di affinamento:** botti di rovere Austriaco da 25 hL

**Durata dell'affinamento:** 12 mesi in legno e 12 in bottiglia minimo

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Bicchiere da degustazione:** ampio a tulipano

**Conservazione:** bottiglie orizzontali

**Vita:** 15-20 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)