FAMILY FARM

LANGHE DOC ROSATO

Comune di produzione: Neive
Esposizione: sud-ovest
Tipi di Terreno: misto argilloso calcareo
Età media delle viti: 35-40 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: tulipano largo
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