



ALESSANDRO RIVETTO

BARBERA D'ALBA LEONILDE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



COMUNE: Alba

VITIGNO: 100% barbera

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in seguito alla diraspa-pigiatura la fermentazione avviene a temperatura controllata (circa 30°C) in vasche d'acciaio. La macerazione dura circa 25 giorni

AFFINAMENTO IN LEGNO: in botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi successivamente in barriques per 6 mesi

CARATTERISTICHE: al naso prevalgono le sensazioni di frutti rossi maturi. Il profumo intenso, con aromi che ci riconducono alla mora ed alla prugna. Il gusto è pieno. Il colore è rosso rubino vivo, con tonalità piene. Delicatamente tannico

ABBINAMENTI: carni bianche al forno o arrosto, carni e verdure alla brace o grigliate, carne stufata, selvaggina, arrosti, formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

FORMATI: 0,75 L, 1,5

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it