



ALESSANDRO RIVETTO

# BAROLO DI SERRALUNGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**COMUNE:** Serralunga d'Alba

**VITIGNO:** 100% nebbiolo

**VENDEMMIA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura e macerazione a freddo per 2 giorni, dopodichè la fermentazione viene a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione dura circa 20 giorni

**AFFINAMENTO IN LEGNO:** invecchiamento minimo 38 mesi di cui 18 in botte

**CARATTERISTICHE:** con un colore rosso granato e riflessi arancione, il profumo etereo e gradevole è intenso. Il suo sapore è austero ma vellutato, robusto ed armonico. Elegante e con i tannini dolci e soffici.

**ABBINAMENTI:** piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi a pasta dura o stagionati. Molto consigliato con i cibi tartufati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Stappare la bottiglia almeno 2 ore prima della mescita

**FORMATI:** 0,75 L, 1,5 L, 3 L

**AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO**

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

[info@alessandrorivetto.it](mailto:info@alessandrorivetto.it)  
[www.alessandrorivetto.it](http://www.alessandrorivetto.it)