



ALESSANDRO RIVETTO

BAROLO VIGNA RIONDA

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. Tannini astringenti e duraturi nel tempo.

ABBINAMENTI: Piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi a pasta dura o stagionati. Da meditazione.

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

FORMATI: 0,75 L

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

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

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it