



ALESSANDRO RIVETTO



LANGHE ROSSO

DOC



COMUNE: Sinio, Alba

VITIGNO: nebbiolo, barbera, merlot.

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in seguito alla diraspa-pigiatura delle uve si lascia il mosto e le bucce a contatto a freddo per circa 30 ore, dopodichè la fermentazione viene a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione dura circa 12 giorni.

AFFINAMENTO IN LEGNO: In botti di legno e acciaio.

CARATTERISTICHE: si presenta con un colore rosso rubino brillante che si attenua con l'invecchiamento. Il suo profumo è delicato, fruttato e ricorda il lampone e la viola. Di sapore asciutto, che con l'affinamento diventa morbido, vellutato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI: si abbina molto bene con i piatti di carne rossa, selvaggina e arrostiti. Ottimo con la carne grigliata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

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

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it