



ALESSANDRO RIVETTO

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



COMUNE: Alba e Treiso

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 di almeno 26 mesi di cui almeno 9 in legno

CARATTERISTICHE: colore rubino granato, con leggere sfumature di granato. Intensi aromi di ciliegie mature con complesse note di minerali, foglie di the e petali di rose. Tannini severi e maturi, fresca acidità e struttura rotonda e femminile. Questo Barbaresco dimostra un'incredibile finezza, un eccellente equilibrio e finale lungo e persistente

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C
Stappare la bottiglia almeno 2 ore prima della mescita

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO

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

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it