



ALESSANDRO RIVETTO

# BAROLO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VIGNETI NEI COMUNI DEL BAROLO

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:** 62 mesi, di cui 18 in legno

**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:** 18 °C

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](mailto:info@alessandrorivetto.it)

[www.alessandrorivetto.it](http://www.alessandrorivetto.it)