ALESSANDRO RIVETTO

BAROLO 2015 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 IN LEGNO: invecchiamento di 48 mesi in legno e 12 in bottiglia

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
www.alessandrorivetto.it