



BARBERA D'ALBA SUPERIORE MARIO RIVETTI

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba D.O.C. Superiore

UVAGGIO: 100% Barbera

UBICAZIONE VIGNETO: Comune di Alba

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest

TERRENO: Medio impasto franco argilloso calcareo

ALTITUDINE: 300 mt.s.l.m

VENDEMMIA: Uva raccolta a mano verso inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione con le bucce per 12–15 giorni a temperatura controllata di 26° con rimontaggi frequenti. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO E MATURAZIONE: In Botte di Rovere di Slavonia da lt.2000 per circa 1 anno e per 4/6 mesi in bottiglia.

