

LANGHE CHARDONNAY BRICCO CAPRE MARIO RIVETTI



Langhe Chardonnay

“Bricco Capre”

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DENOMINAZIONE: Langhe D.O.C. Chardonnay

UVAGGIO: 100% Chardonnay

UBICAZIONE VIGNETO: Comune di Alba

ANNO DI IMPIANTO: 2009 - 2011

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest / Ovest

TERRENO: Medio impasto franco argilloso calcareo

ALTITUDINE: 300 mt.s.l.m

VENDEMMIA: Uva raccolta a mano verso inizio Settembre

VINIFICAZIONE: Inizio fermentazione in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata di 18°. La fermentazione continua e termina in tonneau di Rovere francese per ulteriori 10/12 gg. Battonage a cadenza quindicinale.

AFFINAMENTO E MATURAZIONE: In tonneau di Rovere francese (lt.500) per circa 1 anno e per 8/10 mesi in bottiglia.

