



NEBBIOLO D'ALBA DOC MARIO RIVETTI

DENOMINAZIONE: LANGHE NEBBIOLO DOC BRICCO CAPRE

UVE: NEBBIOLO % 100

UBICAZIONE VIGNETO: Comune di Alba

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TERRENO: Medio impasto franco argilloso calcareo

ALTITUDINE: 300 mt.s.l.m

VENDEMMIA: Uva raccolta a mano verso metà Ottobre

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione con le bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata di 26° con rimontaggi frequenti. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO E MATURAZIONE: In contenitori di acciaio inox per 6/8 mesi e per circa 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 14%

COLORE: rosso scarico

ABBINAMENTI: Perfetto se abbinato con salumi, formaggi o secondi a base di carne.

