

# Barbera d'Alba "La Teresina"

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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

**UVAGGIO:** 100% Barbera

**UBICAZIONE VIGNETO:** Comune di Alba

**ANNO DI IMPIANTO:** 1989-1997-2021

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera Guyot

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest / Ovest

**TERRENO:** Medio impasto franco argilloso calcareo

**ALTITUDINE:** 320 mt.s.l.m

**VENDEMMIA:** Uva raccolta a mano verso fine Settembre

**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 contenitori di acciaio inox per 4/6 mesi e per circa 2 mesi in bottiglia.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 1970

**FORMATI DISPONIBILI:** L. 0,750;



**Azienda Agricola Rivetti Mario**

Località Serre 34/1, Alba 12051 (CN) - ITALIA

P.IVA e Cod. Fiscale: IT 02744350048

[www.mariorivetti.com](http://www.mariorivetti.com) | [info@mariorivetti.com](mailto:info@mariorivetti.com) | +39 0173 34197