

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 tonneaux di Rovere francese per ulteriori 10/12 gg. Battonage a cadenza quindicinale.

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

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2012

FORMATI DISPONIBILI: L. 0,750;



Azienda Agricola Rivetti Mario

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

P.IVA e Cod. Fiscale: IT 02744350048

www.mariorivetti.com | info@mariorivetti.com | +39 0173 34197

Bricco Capre
44°41'10.8"N 8°03'05.4"E

