

Nebbiolo d'Alba "Bricco Capre"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DENOMINAZIONE: Nebbiolo d'Alba D.O.C.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

UBICAZIONE VIGNETO: Comune di Alba

ANNO DI IMPIANTO: 2009 - 2010

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 15 - 20 giorni a temperatura controllata di 26° con rimontaggi frequenti. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO E MATURAZIONE: Circa 1 anno in Botte di Rovere di Slavonia da lt.2000/2.500 e per 8/10mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2009

FORMATI DISPONIBILI: L. 0,750; L. 1,500; L. 3,000



Azienda Agricola Rivetti Mario

Località Serre 34/1, 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

