

BARBARESCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA
BRICCO DI NEIVE

DENOMINAZIONE: Barbaresco d.o.c.g. Riserva
VIGNETI: Comune di Neive - Bricco di Neive
MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA: Bricco di Neive
VITIGNO: Nebbiolo 100%
RESA PER ETTARO: hl. 50
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TERRENO: argilloso - calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale,
in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 10-12 giorni
MATURAZIONE: 36 mesi in legno di rovere, di cui per i primi 24 mesi,
l'80% in botte rovere di Slavonia da 50 hl. e il 20% in botti di rovere da 2,25 hl.
dopo l'assemblaggio viene affinato ulteriormente per 12 mesi in botte di rovere di Slavonia.
CARATTERISTICHE: colore rosso granata intenso che con l'invecchiamento
presenterà toni aranciati tipici del Nebbiolo
PROFUMO: bouquet intenso ed ampio
SAPORE: pieno ed asciutto con inizio tannico e struttura gradevolmente tannica, persistente
ABBINAMENTO: piatti di carne rossa o selvaggina, formaggi di media stagionatura
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

DANTE RIVETTI

Azienda Agricola - Località Bricco di Neive, 12 - 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com



vitigno
NEBBIOLO