



## RIVALTA

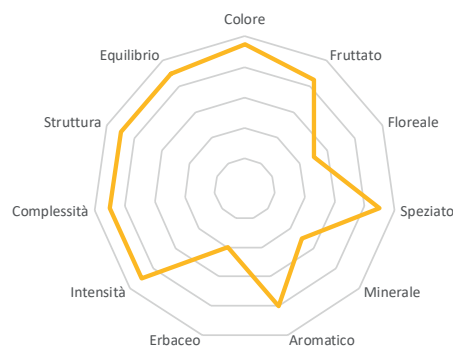
### BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Il Rivalta è una Barbera profonda ed equilibrata  
che si distingue per la sua eleganza.*

*Si presenta colore rosso rubino vivo e luminoso.  
Intenso, al naso introduce una buona complessità di profumo,  
si apre con sentori di ciliegia nera, note balsamiche e mentolate,  
poi il profumo evolve su sbuffi di spezia e di caffè.  
Di buon corpo e bella morbidezza, non manca di freschezza e nerbo.  
Il finale è sorprendentemente lungo e arricchito da aromi di frutto e di spezia.*

*Si serve alla temperatura di 18/20°C*



*Prima annata di produzione 1996*

*Vitigno Barbera*

*Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Sud Ovest; 300-320 m.s.l.m.*

*Tipologia di terreno Argillo-Calcareo*

*Sistema di allevamento Guyot, 4500 ceppi per ettaro*

*Età media delle viti in produzione 30 anni*

*Resa di uva per ettaro 90 quintali*

*Epoca della vendemmia Metà ottobre; raccolta manuale in cassette*

*Vasche di fermentazione Acciaio inox*

*Temperatura di macerazione 27°C*

*Durata della fermentazione Due settimane*

*Fermentazione malolattica Svolta*

*Modalità e durata dell'affinamento In barrique per almeno 14 mesi,  
successivamente in bottiglia.*

**IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO**