



C
L
A
U
D
I
O
A
L
A
R
I
O

Barolo **D.O.C.G. "Riva Rocca"**

Dati tecnici:

Area di produzione: Verduno (CN)
Vitigno: Nebbiolo 100%
Età dei vigneti: 30 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Densità: 4000-5000 ceppi a ettaro (Ha)
Vendemmia: Fine Ottobre
Resa media di uva per ettaro (Ha): 60 ql
Vinificazione: in rosso con rotofermentatori
Termocondizionati
Affinamento: 24 mesi in barrique francesi, 12
mesi in botte grande 30Hl e 12 mesi in bottiglia

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 14.50 % vol.
Zuccheri: 2.50 g/l
Acidità totale: 5.80
PH: 3.40

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: caratteristico, pieno, intenso di frutta matura
Sapore: secco, caldo, morbido, giustamente tannico e
persistente
Temperatura (°) di servizio: 16-18°

RIVA ROCCA