



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