



Cascina
RIVERI

Vigneto:

Località: Neive

Varietà: Nebbiolo lampia e michet

Terreno: bianco, calcareo-marnoso con venature di sabbia

Età media del vigneto: 40 anni

Vinificazione:

Macerazione: tradizionale, con cappello sommerso per 20
giorni circa

Affinamento: 18 mesi in legno, di cui 80% in botti di rovere
di Slavonia e 20% in tonneau da 700 litri di rovere francese

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

Profilo sensoriale:

Colore: rosso rubino tendente al mattonato

Profumo: sentori di rose, viole e piccoli frutti di sottobosco
con note speziate di pepe e vaniglia

Gusto: elegante ed austero, con una gradevole persistenza
tannica. Retrogusto setoso e lungo, che ricorda la confettura
di lampone

Temperatura consigliata di servizio: 18°C

