



Cascina
RIVERI

Vigneto:

Località: Monteu Roero

Varietà: Brachetto del Roero (birbetta aromatica)

Terreno: calcareo e sabbioso

Età media del vigneto: 20 anni

Vinificazione:

Macerazione: crio-macerazione a 8°C per 12 ore

Fermentazione alcolica: in autoclave a 15°C con circa 2 bar
di sovrappressione

Affinamento: in acciaio inox

Conservazione e durata: entro 2 anni

Profilo sensoriale:

Colore: rosso cerasuolo con riflessi violacei

Profumo: fragrante ed aromatico, con sentori di fragola,
lampone, mora e rosa

Gusto: dolce e armonico, con una gradevole nota acida.

Spuma cremosa e persistente

Temperatura consigliata di servizio: 5°C

