



Cascina
RIVERI

Vigneto:

Località: Monteu Roero, Canale

Varietà: Nebbiolo

Terreno: calcareo e sabbioso

Età media del vigneto: 10-15 anni

Vinificazione:

Macerazione: a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni

Affinamento: 50% in serbatoi in acciaio e 50% in botti di rovere

Conservazione e durata: bottiglia coricata, 10 anni

Profilo sensoriale:

Colore: rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi aranciati con l'invecchiamento

Profumo: gradevolmente fresco e floreale, con sentori di rose

Gusto: morbido e armonico, con una fine trama tannica

Temperatura consigliata di servizio: 17°C

