

# Barbera d'Alba Superiore "Bricco Capre"

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**DENOMINAZIONE:** Barbera d'Alba D.O.C. Superiore

**UVAGGIO:** 100% Barbera

**UBICAZIONE VIGNETO:** Comune di Alba

**ANNO DI IMPIANTO:** 1989 - 1997

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera Guyot

**ESPOSIZIONE:** Sud / Sud-Ovest

**TERRENO:** Medio impasto franco argilloso calcareo

**ALTITUDINE:** 300 mt.s.l.m

**VENDEMMIA:** Uva raccolta a mano verso inizio Ottobre

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione e macerazione con le bucce per 12-15 giorni a temperatura controllata di 26° con rimontaggi frequenti. Fermentazione malolattica in acciaio.

**AFFINAMENTO E MATURAZIONE:** In Botte di Rovere di Slavonia da lt.2000 per circa 1 anno e per 4/6 mesi in bottiglia.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2009

**FORMATI DISPONIBILI:** L. 0,750; L. 1,500; L. 3,000



**Azienda Agricola Rivetti Mario**

Località Serre 34/1, Alba 12051 (CN) - ITALIA

P.IVA e Cod. Fiscale: IT 02744350048

www.mariorivetti.com | info@mariorivetti.com | +39 0173 34197

*Bricco Capre*  
44°41'10.8"N 8°03'05.4"E

