



FRATELLI
REVELLO®

Barbera d'Alba



VIGNETO: barbera, anno impianto 1995

ESPOSIZIONE: vigneti in loc. Annunziata di ha 1.8 est 270 metri s.l.m. e ovest 240 metri s.l.m.

TERRENO: Calcareo – Argilloso

RESA PER ETTARO: 80 q.li/Ha di uva

PERIODO DI RACCOLTA: inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: in Rotomaceratori orizzontali per circa 8/10 giorni a contatto con le bucce, esaurimento della fermentazione alcolica in vasche d'acciaio per circa 10 giorni, malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: in acciaio per 10 mesi, in bottiglia nel mese di Luglio, inizio commercializzazione nel mese di Settembre dell'anno successivo della vendemmia.

DATI ANALITICI: grado alcolico 13,50/14,50% vol.
acidità totale: 5,80/6,30 g/l

Azienda Agrituristica F.lli Revello

Fraz. Annunziata, 103 – La Morra (CN) Italia

Tel. +39.0173.50276 – Fax. +39.0173.50139

www.revello.wine - revello@revellofratelli.com