



FRATELLI
REVELLO®

Barbera d'Alba Ciabot du Re



VIGNETO: barbera, anno impianto 1975

ESPOSIZIONE: vigneti in loc. Annunziata di ha 0.7 sud 240 metri s.l.m. e sud-est 250 metri s.l.m.

TERRENO: Calcareo – Argilloso

RESA PER ETTARO: 60 q.li/Ha di uva

PERIODO DI RACCOLTA: inizio-metà 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 barrique

AFFINAMENTO: in barrique francesi 80% nuove per 18 mesi, in bottiglia nel mese di Luglio e inizio commercializzazione nel mese di Settembre di 2 anni successivi alla vendemmia.

DATI ANALITICI: grado alcolico 14,50/15,50% vol.
acidità totale: 5,80/6,50 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