



FRATELLI
REVELLO®

Barolo Cerretta



VIGNETO: nebbiolo, anno impianto 2000-2010

ESPOSIZIONE: Sud

TERRENO: marne argillo-calcaree

RESA PER ETTARO: 55-60 q.li/Ha di uva

PERIODO DI RACCOLTA: inizio-metà Ottobre

VINIFICAZIONE: in Rotomaceratori orizzontali per circa 6-8 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 40% nuove 60% usate per 12 mesi, durante i successivi 12 mesi l'affinamento continua in botti di rovere di Slavonia, in bottiglia nel mese di Luglio dell'anno precedente alla commercializzazione, inizio vendita Marzo del quarto anno successivo alla vendemmia

DATI ANALITICI: grado alcolico 13,50/15,00% vol.
acidità totale: 5,10/5,80 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