



FRATELLI
REVELLO®



Barolo Rocche dell'Annunziata

VIGNETO: nebbiolo, anno impianto 1960

ESPOSIZIONE: vigneti in loc. Annunziata sottozona Rocche dell'Annunziata di mt. 3000 sud 270 metri s.l.m.

TERRENO: Calcareo – Argilloso

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

PERIODO DI RACCOLTA: inizio-metà Ottobre

VINIFICAZIONE: in vasca d'acciaio con frequenti rimontaggi per circa 6 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 50% nuove 50% usate per 24 mesi, 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