



FRATELLI
REVELLO®

Langhe Nebbiolo



VIGNETO: nebbiolo, anno impianto 1996

ESPOSIZIONE: vigneti in loc. Annunziata di ha 0,9, sud-est 230 metri s.l.m. e sud-ovest 250 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 5/6 giorni a contatto con le bucce, esaurimento della fermentazione alcolica in vasche d'acciaio per circa 10/15 giorni, malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: in barrique francesi usate per 12-14 mesi, in bottiglia nel mese di Luglio e inizio commercializzazione nel mese di Settembre di 2 anni successivi alla vendemmia.

DATI ANALITICI: grado alcolico 13,50/14,50% 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