



# “Rivere” Langhe D.O.C. Nebbiolo

---

## *Vigneto*

Calcareo sabbioso con pendenza del 30%

---

## *Vitigno*

100% Nebbiolo

---

## *Produzione*

Pigiatura con diraspatura, macerazione 10/12 giorni, fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox. Invecchiamento 12 mesi in botti d'acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

---

## *Caratteristiche*

Presenta un colore rosso rubino di media intensità con un profumo fine, note di fragoline di bosco e violetta tipiche del vitigno nebbiolo.

Il suo sapore è persistente con un buon corpo, fine, elegante e di ottima beva

---

## *Abbinamenti*

Primi e secondi a base di carne, stufati e formaggi freschi delle vallate piemontesi

