



LA RIVETTA

VINO BIANCO



VITIGNO

Uva bianca.

COMUNE DEI VIGNETI

Capriata d'Orba, Francavilla, San Cristoforo.
Provincia di Alessandria.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Variabile, dai 15 ai 40 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile a seconda dei vigneti.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato variabile a seconda dei luoghi, ma più diffusamente costituito da marne sabbiose e da alluvioni sabbiose.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le uve provenienti dai nostri vigneti vengono raccolte e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in bianco. Il mosto così ottenuto viene posto in fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Basso solfitaggio totale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene nei mesi di Settembre/Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore giallo paglierino chiaro, con sentori fini, floreali, in particolare di tiglio e lavanda. La sensazione gustativa è fine, fresca e leggermente sapida, con un finale intenso ed equilibrato.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare aperitivi e brunch; a tutto pasto con primi e secondi di pesce e di verdura, minestre, carni bianche, affettati delicati (lardo, prosciutti dolci, salame cotto), formaggi freschi o a maturazione breve, a pasta molle e filata.

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, leggermente umido e ombreggiato in posizione orizzontale a 15° C circa.



GRAPE VARIETY

White grapes.

VINEYARDS IN

Capriata d'Orba, Francavilla, San Cristoforo.
Province of Alessandria.

AVERAGE VINE AGE

Between 15 and 40 years.

VINEYARD EXPOSURE

Differs between vineyards.

SOIL TYPE

Varies according to location, but mainly sandy marl and sandy loam soil.

VINIFICATION

Selected grapes from our best vineyards are transported to the cellar when correct level of ripeness is reached. Then the grapes follow a traditional white wine-making process. The free-run juice is fermented at controlled temperatures in stainless steel vats with selected yeasts. Sulphur dioxide additions are kept low.

TRAINING SYSTEM

Guyot-pruned. Low yield per hectare. Attentive canopy management via green pruning and selective thinning; minimal chemical treatments. Grapes are picked in September or October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A still wine with a pale, straw-yellow gleam, our 100% Cortese proffers delicate flower and fruity sensations with notes of linden blossom and lavender. On the palate the wine is subtle, crisp and slightly zesty with an intense and balanced finish.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or as a companion to brunch; with first or second courses of fish and vegetables, poultry or pork, delicate charcuterie (lardo, sweet prosciutto, cooked salami) and fresh or semi-ripe cheeses (both soft and stretched-curd).

TEMPERATURE AND STORAGE

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C) damp environment, away from direct sunlight.

GRADAZIONE ALCOOLICA ALCOHOL BY VOLUME

11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

9° C

