

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Riva

NOME DEL VINO
La Riva Il Gherardo Barbera

DENOMINAZIONE
Barbera

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castello di Serravalle (BO)

VINIFICAZIONE
Vino prodotto da circa 1ha di vigneto, in vari appezzamenti situati fra i 200 ed i 350 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Durante tutto il periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi, per una migliore estrazione di polifenoli ed antociani. La svinatura avviene dopo circa una 60 di giorni. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile

AFFINAMENTO
affinamento in vasca di acciaio per 12 mesi e sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio

VITIGNO/I
100% Barbera

ALLEVAMENTO
potatura a guyot

ESPOSIZIONE
sud est

ALTITUDINE
300 mt. slm.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
misto terra sabbia e argilla

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
70/80 qt. x ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Attilio Pagli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5225