SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Tenuta La Riva

NOME DEL VINO
La Riva Bologna Rosso

DENOMINAZIONE
Cabernet Sauvignon+Merlot

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2014

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castello di Serravalle (BO)

VINIFICAZIONE
I grappoli interi vengono diraspati e sottoposti a una pressatura soffice, a cui fanno seguito macerazione e fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Durante tutto il periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi, per una migliore estrazione di polifenoli ed antociani. La svinatura avviene dopo circa una ventina di giorni. Seguono un anno di affinamento in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

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

VITIGNO/I
50% Cabernet Suvignon - 50% Merlot

ALLEVAMENTO
potatura a guyot

ESPOSIZIONE
sud est

ALTITUDINE
200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20

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
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5227