

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Riva

NOME DEL VINO
La Riva Il Superiore Docg

DENOMINAZIONE
Pignoletto fermo

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castello di Serravalle (BO)

VINIFICAZIONE
Vino prodotto da circa 1ha di vigneto, in un appezzamento situato fra i 200 ed i 250 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. 6 mesi affinamento in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile

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

VITIGNO/I
100% Pignoletto

ALLEVAMENTO
potatura a guyot

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
200

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
misto terra sabbia e argilla

EPOCA DI VENDEMMIA
metà di settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
50/60 qt. x ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Attilio Pagli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5252