

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta La Riva

NOME DEL VINO
La Riva Il Rivoletto

DENOMINAZIONE
Pignoletto Frizzante

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA
Frizzanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castello di Serravalle (BO)

VINIFICAZIONE
Vino prodotto da vigna di circa 2 ha, situata fra i 200 ed i 300 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La vinificazione avviene in acciaio. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene a fine primavera nell'anno successivo alla vendemmia. Il vino viene sboccato e viene rilasciato sul mercato non prima di 6 mesi dall'imbottigliamento.

AFFINAMENTO
In bottiglia sui lieviti selezionati per 6 mesi

VITIGNO/I
100% Pignoletto

ALLEVAMENTO
potatura a guyot

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
200

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
misto terra sabbia e argilla e ghiaia

EPOCA DI VENDEMMIA
metà di settembre

ETTARI VITATI
6

RESA PER ETTARO
6/7000 kg. per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Attilio Pagli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5348