

“ANGELO RIBELLE”

Rosso IGT Terre Lariane



UVE
Teroldego surmaturato, Barbera
in percentuali variabili in base alle annate.



RESA PER PIANTA
1,6 kg.



GRADAZIONE ALCOLICA
Tra i 13,5 e 14,5% Vol in base alle annate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
17/19 °C



VENDEMMIA
Manuale, dalla metà di settembre ai primi di ottobre; le uve sono raccolte in piccole ceste.



VINIFICAZIONE
Diraspatura soffice senza pressatura, macerazione a freddo (8 °C) prefermentativa per 24-48 ore.



FERMENTAZIONE
In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.



AFFINAMENTO
24 mesi in barriques di rovere di primo, secondo e terzo passaggio
12 mesi in bottiglia.

