

*Rivella*

---

## PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## PINOT NERO



### VITIGNO

Pinot nero 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni argilloso-calcarei esposti a Nord-Est a un'altitudine di circa 200 m.

---

### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione delle uve in vendemmia, la fermentazione alcolica viene effettuata in tini di legno da 10hl con rimontaggi delicati. L'uva non viene diraspata, ma schiacciata coi piedi. La macerazione dura circa 10 giorni. La fermentazione malolattica e l'affinamento si svolgono in barriques di rovere francese, per circa 10 mesi fino all'imbottigliamento che avviene senza alcuna filtrazione, durante i giorni di luna calante. Viene effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia nella vecchia cantina interrata.

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquirizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini presenti, ma bilanciati. Questo vino subisce esclusivamente processi di decantazione naturali e può dare origine a un leggero sedimento, si consiglia quindi l'uso di un decanter.

---

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 / 17 °C

---

AZIENDA AGRICOLA CASCINA GALARIN

Via Carossi, 12 - Castagnole delle Lanze (AT) | +39 0141 878586 | info@galarin.it

[www.galarin.it](http://www.galarin.it)