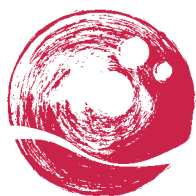


BRIQUERAS



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Vigne diverse da quelle degli altri. Era questo ciò che voleva Luca per sé e per il suo terroir: non più una coltura votata alla quantità, così come s'era presa l'abitudine di fare in paese dal dopoguerra, ma piante curate nel rispetto dell'ambiente e della qualità del prodotto.

Dal colore rosso rubino con riflessi granati, profuma di vaniglia e fiori secchi. Al palato sono riconoscibili spezie ed erbe officinali, la freschezza è spiccata, con una chiusura con rimandi vanigliati. Sposa perfettamente arrosti e cacciagione.

VITIGNO	Nebbiolo 100%
TIPO DI TERRENO	Argilloso
FORMA D'ALLEVAMENTO	Guyot (sistema tradizionale per favorire la resa produttiva e la qualità dell'uva).
METODI DI DIFESA	Lotta antipar. integrata a base di rame e zolfo.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine della prima decade/inizio della seconda di ottobre.
VINIFICAZIONE	Una volta in cantina l'uva viene pigiata, diraspata e fatta fermentare messa in tini in acciaio inox a temperatura controllata di 28-30° C. Durante la macerazione pellicolare vengono effettuate follature periodiche ogni 8/12 ore per una decina di giorni. La seguente fermentazione malolattica contribuisce a migliorare e ad ammorbidire organoletticamente il vino.
AFFINAMENTO	In acciaio inox per tre mesi e poi in barriques per otto mesi. Le botti in rovere non sono di primo passaggio, per cui i tannini risultano più morbidi e meno invadenti con sentori e profumi caratteristici di vini mediamente invecchiati. Infine, riposa per almeno tre mesi in bottiglia.
CONTENUTO ALCOLICO	13,5% Vol.





BRIQUERAS



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Different grape varieties compared to the others. This was what Luca wanted for himself and for his terroir: not a culture focusing on quantity, as had been the habit in the country since the war, but plants grown respecting the environment and the quality of the product.

APPEARANCE: Ruby red with garnet reflections.

AROMA: Vanilla and dried flowers.

TASTE: Spices and medicinal herbs, remarkable freshness, closing with hints of vanilla.

MATCHING: Roasts and game.

GRAPE VARIETY	Nebbiolo 100%
SOIL TYPE	Clay
VINE TRAINING	Guyot
PEST CONTROL	Integrated pest management based on copper and sulfur.
HARVESTING PERIOD	End of the first decade / beginning of the second decade of October.
WINEMAKING	Once in the cellar the grapes are pressed, destemmed and fermented in stainless steel vats at a controlled temperature of 28-30° C. During skin maceration, periodic fulling is carried out every 8/12 hours for ten days. The resulting malolactic fermentation helps to organoleptically improve and soften the wine.
AGING	In stainless steel for three months and then in oak barrels for eight months. The oak barrels are not first pass, so the tannins are softer and less intrusive with scents and fragrances of averagely aged wines. Finally, it rests for at least three months in bottle.
ALCOHOL BY VOLUME	13,5% Vol.

