



AZIENDA AGRICOLA
ROCCHIVIBERTI
CASTIGLIONE FALLETTO

BAROLO DOCG ROCHE DI CASTIGLIONE

VITIGNO:
100% NEBBIOLO da BAROLO

VINIFICAZIONE:
25 giorni in fermentini in acciaio a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
in acciaio

AFFINAMENTO IN LEGNO:
24 mesi in botti da 25 Hl di Rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
12 mesi in locali a temperatura controllata

ACIDITÀ TOTALE:
6 g/L

ACIDITÀ VOLATILE:
0,7 g/L

GRADAZIONE ALCOLICA:
14%

ESTRATTO SECCO:
30 g/L

SOLFITI:
72 mg/L

AZIENDA AGRICOLA
ROCCHIVIBERTI
Via Alba-Monforte, 55
12060 CASTIGLIONE FALLETTO (CN)
Tel. +39 0173 62810 - Fax +39 0173 364159
www.roccheviberti.it - claudio@roccheviberti.it