



*Cascina*  
**RIVERI**

### **Vigneto:**

Località: Neive

Varietà: Nebbiolo lampia e michet

Terreno: bianco, calcareo-marnoso con venature di sabbia

Età media del vigneto: 40 anni

### **Vinificazione:**

Macerazione: tradizionale, con cappello sommerso per 20  
giorni circa

Affinamento: 18 mesi in legno, di cui 80% in botti di rovere  
di Slavonia e 20% in tonneau da 700 litri di rovere francese

Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 10 anni

### **Profilo sensoriale:**

Colore: rosso rubino tendente al mattonato

Profumo: sentori di rose, viole e piccoli frutti di sottobosco  
con note speziate di pepe e vaniglia

Gusto: elegante ed austero, con una gradevole persistenza  
tannica. Retrogusto setoso e lungo, che ricorda la confettura  
di lampone

Temperatura consigliata di servizio: 18°C

