



# RIVOLA

## UVE

Ramato della Fiamma, Bombino Bianco, Chardonnay

## VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata con criomacerazione solo per le uve chardonnay.

Lo chardonnay svolge una fermentazione in acciaio, mentre il Trebbiano ed il Bombino bianco svolgono la prima parte in acciaio per concluderla in tonneaux nuovi da 300 lt.

Vigna esposta a Sud-Est ampiamente soleggiata e ventilata.

## CARATTERI ORGANOLETTICI

Si apre al naso con note agrumate.

Sorso giovane: sprigiona profumi di fiori gialli, pesche, pompelmo rosa.

Il vino affina per un breve periodo in Barrique.

## GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

Podere  
Palazzo