



Azienda Agricola  
**CAMPO AL NOCE**

PRODUZIONE VINI DOC BOLGHERI

# RIVERBERO

## Superiore

Azienda Agricola  
CAMPO AL NOCE



Azienda Agricola  
CAMPO AL NOCE

RIVERBERO  
*Superiore*

BOLGHERI DOC



**Vitigni:** Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

**Sesto d'impianto:** 2 mt. x 0.80 mt.

**Orientamento:** est - ovest

**Vendemmia:** la raccolta inizia solitamente nella prima decade di settembre. Viene eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli migliori e trasporto dell'uva in cantina in piccole cassette

**Vinificazione:** la fermentazione avviene a temperatura controllata (28° - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 - 20 gg.) e con alternanze di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili

**Affinamento:** in barriques di rovere francese per 18 mesi + 6 mesi affinamento in bottiglia

**Colore:** intenso e profondo

**Odore:** aroma ricco, fruttato e con profumi di fiori freschi, accompagnati da intense venature di spezie orientali

**Gusto:** vino pieno ed avvolgente, ricco di tannini fitti e vellutati; in bocca si presenta equilibrato con acidità ben bilanciata ed un finale saporido e persistente

**Temperatura:** 16° - 18°C

**Alcol:** 14%

**Enologo:** Castelli Maurizio



**Grape type:** Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

**Plant density:** 2 mt. x 0,80 mt.

**Orientation:** east - west

**Harvest:** picking begins during the first ten days of September. Hand picking and selection in the vineyard and transport to the cellar in small (20 kg.) crates

**Wine making:** fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature (28° - 30°C) with a long maceration period (15 - 20 days) and the alternation of the wine to maintain a damp must in fermentation. This is done to enhance the extraction of natural colouring and noble tannin

**Rectification:** 18 months in french oak barriques followed by 6 months in the bottle

**Colour:** deep and intense

**Aroma:** rich and fruity with the perfume of fresh flowers accompanied by strong hints of oriental spices

**Flavour:** full and involving. Rich in velveted fruit tannins. Well balanced on the palate with even acidity and a sapid and persistent final

**Serving temperature:** 16° - 18°

**Alcohol:** 14 %

**Oenologist:** Castelli Maurizio

Loc. Campo al Noce, 151 - 57022 BOLGHERI (Livorno)

380 2519233 0565 749638 info@campoalnoce.it



Azienda Agricola  
**CAMPO AL NOCE**  
di Sgariglia Pierluigi

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

