

## Scheda tecnica Rivazza Barbera Frizzante

<b>Denominazione</b>	Colli D'Imola DOC Barbera Frizzante
<b>Comune di Produzione</b>	Imola (Bologna)
<b>Località</b>	Piratello / Montecatone
<b>Giacitura</b>	Collina
<b>Cru o parcella</b>	Nei poderi Monticino Rosso e Olmo
<b>Microclima</b>	Collinare, buona escursione termica e presenza di brezze marine.
<b>Composizione del terreno</b>	Presenza di argille più o meno evolute (grigio- Rosso mattone opaco) con strutture franco sabbiose
<b>Vitigno</b>	Barbera
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Densità dell'impianto</b>	5000 piante / ettaro
<b>Età media delle viti</b>	15 anni
<b>Resa media di uva per ettaro</b>	80 ql. / ettaro con il diradamento

## Caratteristiche di produzione

<b>Epoca di vendemmia</b>	Meta' settembre
<b>Vendemmia</b>	manuale in cassette, con accurata selezione delle uve
<b>Uvaggio</b>	100 % Barbera
<b>Vinificazione</b>	in acciaio a temperatura controllata
<b>Fermentazione</b>	In vasche in acciaio a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione</b>	a 20°- 24° C
<b>Fermentazione malolattica</b>	no
<b>Presenza di spuma</b>	Rifermentazione naturale con Metodo Charmat lungo in autoclave a 18° C
<b>Classificazione</b>	Vino Rosso doc frizzante a fermentazione naturale
<b>Uscita in commercio</b>	Marzo Aprile successivo alla vendemmia
<b>Gradazione alcolica</b>	11%
<b>Affinamento in bottiglia</b>	2 mesi
<b>Invecchiamento</b>	da consumarsi entro 2 anni
<b>Bottiglia</b>	0,75 l.
<b>Tappo</b>	Sughero Fungo
<b>Confezione</b>	6 bottiglie in cartone verticali

