



Ingredienti: uve, conservanti (solfiti)



Dichiarazione Nutrizionale
valida per 100 ml:

Energia ____ 351KJ / 85Kcal
 Grassi ____ 0g
 di cui Acidi saturi ____ 0g
 Carboidrati ____ 0g
 di cui Zuccheri ____ 0g
 Proteine ____ 0g
 Sale ____ 0g

Consumo Responsabile:



**BEVI SEMPRE CON
MODERAZIONE**



**RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA
LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE**



Bottiglia di colore verde.
VETRO



Capsula in plastica con
interno in alluminio. PLASTICA



Tappo in sughero. RACCOLTA
DIFFERENZIATA DEDICATA.



Denominazione:

RIVANO - Riserva

Carignano del Sulcis D.O.C.

CALASETTA - SARDEGNA - ITALIA

Uvaggio: Carignano 100% produzione propria

Zona di produzione: Calasetta 100%

Vigneto: "Vègiu" (vecchio) oltre 50 anni

Terreno: sabbioso

Tipologia Allevamento: ad Alberello basso

Sistema di Allevamento: piede franco

Densità: 5.000 - 5.500 ceppi/ha

Resa: 35/45 q/ha

Vinificazione: 6 mesi in acciaio a temperatura controllata, 1 anno in botte

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso con sfumature granata

Profumo: frutta rossa matura, note di liquirizia e ricordi di mirto

Sapore: note di salvia e mirto con aromi di frutti rossi maturi in un finale persistente e armonioso.

Abbinamenti: Carni arrosto, brasati di carne e arrosto di pesce.

Servizio: 18°C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno 30 minuti prima del consumo

Contenuto Alcolico: 15,0% Vol.

Bottiglia: 0,75 litri

Cartone: da 6 bottiglie



Imbottigliato all'origine da:

Cantina Angelo Rivano SU/760

CALASETTA - SARDEGNA - ITALIA

info@angelorivano.it

www.angelorivano.it