ARNALDO RIVERA

BAROLO

ITA

2017

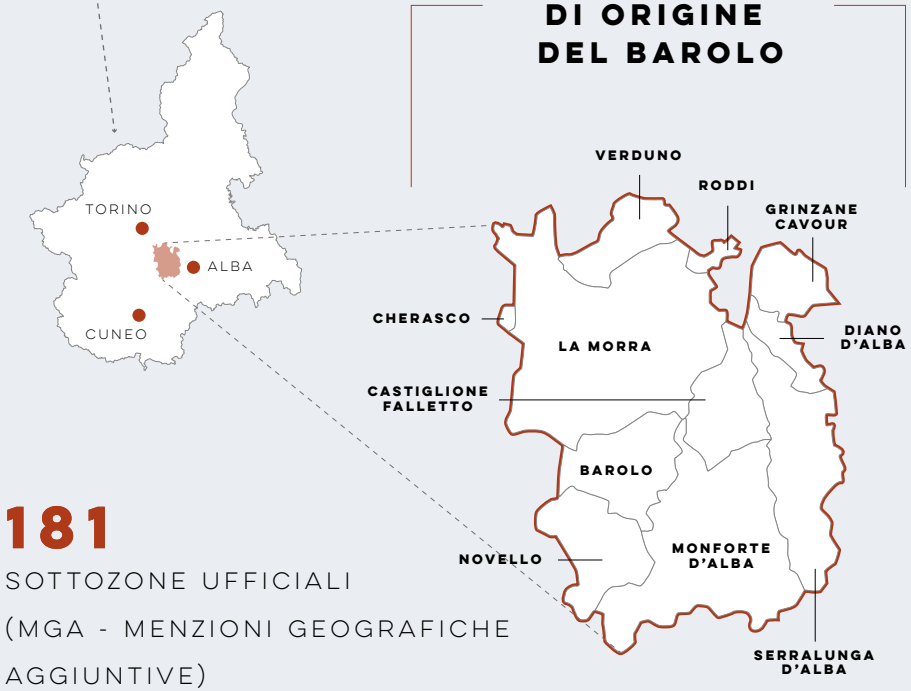
COMINCIA UN NUOVO VIAGGIO ATTRAVERSO IL BAROLO NELLE SUE DECLINAZIONI PIÙ ALTE ED EMOZIONANTI

Un atto d'amore, di libertà, di orgoglio contadino: i vini ArnaldoRivera, nati a partire dall'annata 2013, sono il frutto di un protocollo ufficiale sottoscritto tra la Cantina e alcuni Soci viticoltori al fine di produrre uve d'eccellenza.
I vigneti di origine sono alcuni tra i più prestigiosi della zona delle Langhe, un patrimonio che si rivela nella sua massima espressione di tecnica e artigianalità, dove la purezza del monovitigno è la stella polare.

Tenendo viva la tradizione di un'azienda storica del Barolo, il brand ArnaldoRivera è il modo che le famiglie dei conferitori, sessant'anni dopo la nascita della Cooperativa, hanno scelto per dire grazie al loro fondatore.
Il "maestro" Arnaldo Rivera riuscì in quel capolavoro di generosità, intuizione e azzardo - doti da sempre insite nella gente di queste colline - che fu quello di riunire molte famiglie con un obiettivo comune: produrre un grande vino che desse valore alla comunità e al territorio.

Arnaldo Rivera "Il maestro" (13 dicembre 1919 – 10 gennaio 1987), fondatore della cantina cooperativa Terre del Barolo nel 1958. Fu maestro di scuola elementare e sindaco di Castiglione Falletto per 37 anni.

I CONFINI DELLA ZONA DI ORIGINE DEL BAROLO



181
SOTTOZONE UFFICIALI (MGA - MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE)
NEGLI **11** COMUNI

BAROLO

d.o.c.g.

undicicomuni

Un vino unico,
espressione fedele di ogni annata.
È frutto delle più vocate esposizioni
dei nostri vigneti negli undici comuni
della denominazione, lavorati al fine
di produrre grappoli di eccellenza.

Il logo circolare in etichetta indica,
con diverso colore, le aree degli undici
comuni inserite nella zona di origine
del Barolo.

— Caratteristiche del terreno
marne argilloso-calcaree.

— Varietà
100% Nebbiolo

— Vinificazione
fermentazione a contatto delle bucce per 13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— Affinamento
20 mesi in legno di rovere francese con l'utilizzo delle seguenti capacità: 25% in tonneaux di secondo e terzo passaggio, 50% in botti da 25 hl, 25% in botti da 50 hl.

— Produzione media annua
50.000 bottiglie

gentilezza

BAROLO
d.o.c.g.
RAVERA
in Novello

Vino frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da 5 diversi vigneti all'interno della sottozona, esposti a pieno sud ad un'altitudine media di 400 m slm.

— **Caratteristiche del terreno**
bianco, marnoso, calcareo.

— **Substrato geologico**
Marne di Sant'Agata fossili, età 9 milioni di anni (Tortoniano).

— **Varietà**
100% Nebbiolo

— **Vinificazione**
fermentazione a contatto delle bucce per 13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 28° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— **Affinamento**
32 mesi in legno di rovere francese con l'utilizzo delle seguenti capacità: 50% in tonneaux di secondo e terzo passaggio, 50% in botti da 25 hl.

— **Produzione media annua**
5.900 bottiglie

grazia

BAROLO
d.o.c.g.
BOIOLO
in La Morra

Vino prodotto da singolo vigneto con esposizione sud-est, ad un'altitudine di 420 m slm. Vigneto di proprietà dell'azienda dal 1999.

— **Caratteristiche del terreno**
bruno, argilloso, fresco.

— **Substrato geologico**
Marne di Sant'Agata fossili laminate, età 8 milioni di anni (Tortoniano).

— **Varietà**
100% Nebbiolo

— **Vinificazione**
fermentazione a contatto delle bucce per 15 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— **Affinamento**
32 mesi in tonneaux nuovi in legno di rovere francese.

— **Produzione media annua**
2.400 bottiglie

fascino

BAROLO

d.o.c.g.

MONVIGLIERO

in Verduno

Vino frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da 4 diversi vigneti all'interno della sottozona, esposti a pieno sud ad un'altitudine media di 250 m slm.

— **Caratteristiche del terreno**
bianco, marnoso con elevato contenuto di argilla e calcare.

— **Substrato geologico**
Marne di Sant'Agata fossili laminate, età 8 milioni di anni (Tortoniano).

— **Varietà**
100% Nebbiolo

— **Vinificazione**
fermentazione a contatto delle bucce per 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 28° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— **Affinamento**
32 mesi in tonneaux di rovere francese, 20% nuovi, 80% di secondo e terzo passaggio.

— **Produzione media annua**
4.000 bottiglie

fierezza

BAROLO

d.o.c.g.

BUSSIA

in Monforte d'Alba

Vino frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da 2 diversi vigneti all'interno della sottozona, con esposizione a sud-ovest e altitudine media di 410 m slm.

— **Caratteristiche del terreno**
bianco, marnoso con presenza di ghiaie e scheletro, mediamente calcareo.

— **Substrato geologico**
Marne di Sant'Agata fossili in transizione su Arenarie di Diano, età 9 milioni di anni (Tortoniano).

— **Varietà**
100% Nebbiolo

— **Vinificazione**
fermentazione a contatto delle bucce per 16 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— **Affinamento**
32 mesi in tonneaux nuovi in legno di rovere francese.

— **Produzione media annua**
4.500 bottiglie

unicità

BAROLO
d.o.c.g.
CASTELLO
in Grinzane Cavour

Vino prodotto da singolo vigneto con esposizione sud-ovest e altitudine di 250 m slm.

— **Caratteristiche del terreno**
bruno, marnoso con basso tenore calcareo e ricco di argilla, profondo.

— **Substrato geologico**
Marne di Sant'Agata fossili, età 10 milioni di anni (Tortoniano).

— **Varietà**
100% Nebbiolo

— **Vinificazione**
fermentazione a contatto delle bucce per 15 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— **Affinamento**
32 mesi in tonneaux nuovi in legno di rovere francese.

— **Produzione media annua**
3.400 bottiglie

eleganza

BAROLO

d.o.c.g.

VIGNARIONDA

in Serralunga d'Alba

Vino prodotto da singolo vigneto esposto a pieno sud, ad un'altitudine di 330 m slm

— Caratteristiche del terreno
bianco, marnoso e ricco di calcare, poco profondo.

— Substrato geologico
Formazione di Lequio, età 12 milioni di anni (Serravalliano).

— Varietà
100% Nebbiolo

— Vinificazione
fermentazione a contatto delle bucce per 18 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— Affinamento
32 mesi in tonneaux nuovi in legno di rovere francese.

— Produzione media annua
3.400 bottiglie

nobiltà

BAROLO

d.o.c.g.

ROCCHE DI CASTIGLIONE

in Castiglione Falletto

Vino prodotto da singolo vigneto con esposizione sud-est, ad un'altitudine di 340 m slm. Vigneto di proprietà dell'azienda dal 1994.

— **Caratteristiche del terreno**
bruno, marnoso con una consistente percentuale di sabbie, mediamente calcareo.

— **Substrato geologico**
Arenarie di Diano in transizione su Marne di Sant'Agata fossili, età 9 milioni di anni (Tortoniano).

— **Varietà**
100% Nebbiolo

— **Vinificazione**
fermentazione a contatto delle bucce per 16 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 20° ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea in legno.

— **Affinamento**
32 mesi in tonneaux nuovi in legno di rovere francese.

— **Produzione media annua**
2.400 bottiglie

I VITIGNI AUTOCTONI,
NELLA LORO TRADIZIONALE
VINIFICAZIONE
IN PUREZZA,
TESTIMONIANO
L'INCONFONDIBILE
IDENTITÀ TERRITORIALE
DEI VINI PIEMONTESI.

LANGHE
d.o.c.
NASCETTA
DEL COMUNE DI NOVELLO

La Nascetta è un raro vitigno autoctono a bacca bianca in terra di Nebbiolo. Varietà semiaromatica riconosciuta per la sua ottima potenzialità di invecchiamento in bottiglia.

— Caratteristiche del terreno
bianco, marnoso, mediamente calcareo.

— Varietà
100% Nascetta

— Vinificazione
lenta fermentazione in acciaio inox a bassa temperatura.

— Affinamento
in acciaio con permanenza di 6 mesi sui propri lieviti.

— Produzione media annua
4.000 bottiglie

DIANO D'ALBA

d.o.c.g.

SORÌ DEL CASCINOTTO

Il comune di Diano d'Alba fa storia a sé per quanto riguarda la zona di origine del Barolo. Qui infatti la varietà tradizionalmente più diffusa è il Dolcetto, che esprime tutta la sua potenzialità in quelle 76 esposizioni di pregio denominate "Sorì".

— Caratteristiche del terreno
bianco, marnoso con sabbie, mediamente calcareo.

— Varietà
100% Dolcetto

— Vinificazione
fermentazione a contatto delle bucce per 6 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 22° ed i 26° C. Fermentazione malolattica spontanea.

— Affinamento
6 mesi in acciaio.

— Produzione media annua
4.400 bottiglie

BARBERA D'ALBA

d.o.c.

valdisera

Solo i migliori grappoli di Barbera provenienti dalla zona dell'albese, capaci di dare origine ad un vino di grande carattere, con ottima bevibilità e potenziale di invecchiamento.

— Caratteristiche del terreno
bianchi, argillosi e calcarei con esposizioni favorevoli al caldo autunnale.

— Varietà
100% Barbera

— Vinificazione
fermentazione a contatto delle bucce per 8 giorni in acciaio inox a temperatura controllata tra i 22° ed i 30° C. Fermentazione malolattica spontanea.

— Affinamento
9 mesi tra acciaio e tonneau in legno di rovere francese.
In seguito il vino riposa in bottiglia per almeno altri 8 mesi.

— Produzione media annua
8.000 bottiglie

HOUSEDADA

WWW.TERREDELBAROLO.COM/ARNALDORIVERA

VIA ALBA - BAROLO N.8
12060 CASTIGLIONE FALLETTO (CN)
TEL: +39 0173 262053
TDB@TERREDELBAROLO.COM