



ALESSANDRO RIVETTO

# LANGHE ARNEIS MATIRE'

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**COMUNE:** Comuni delle Langhe

**VITIGNO:** 100% arneis. Vitigno autoctono piemontese

**VENDEMMIA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** in seguito alla diraspa-pigiatura delle uve si lascia il mosto e le bucce a contatto a freddo per circa 30 ore, dopodichè la fermentazione viene a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione dura circa 5 giorni

**AFFINAMENTO:** acciaio

**CARATTERISTICHE:** si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato, fruttato e leggermente agrumato. Di sapore asciutto, fresco con buona persistenza aromatica. Retrogusto persistente leggermente amaro

**ABBINAMENTI:** ottimo aperitivo. Durante il pasto si accompagna egregiamente ad antipasti leggeri e piatti a base di pesce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° - 14 °C

**AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO**

Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it  
www.alessandrorivetto.it