



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