



ALESSANDRO RIVETTO

马提雷朗格阿内斯白葡萄酒 (LANGHE ARNEIS MATIRE')

等级：法定产区(DOC)



产区：阿尔巴(Alba)。

葡萄品种：100% 阿内斯葡萄(Arneis)。皮尔蒙大区原产葡萄品种。

葡萄收成方式：葡萄收成方式：
人工采摘。

酿酒工艺：在葡萄去梗辗碎后,葡萄和葡萄皮冷存约30小时,然后在温度控制下在不锈钢槽内发酵。浸渍工序历时约5天左右。

陈酿：
不锈钢槽。

酒评：呈淡阳光黄色泽,反射绿影。它微妙的芳香中带有果香和淡淡的柑橘香。干而清新的口感丰满持久。余味带有略微的苦涩感。

配餐：可以作为开胃酒搭配清淡的开胃小菜。在正餐中可以与简单的前菜和海鲜一起享用。

饮用温度：12 -14 °C度



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/20

AZ. AGR. ALESSANDRO RIVETTO
Fraz. Annunziata Loc. Ciotto, 53/B - LA MORRA (CUNEO)

info@alessandrorivetto.it
www.alessandrorivetto.it