

Langhe d.o.c. Arneis Briccodoro

Etichetta ottenuta da un ampliamento con nuovo vigneto di recente impianto in località Rivetti. Il tratto giovanile del vigneto viene volutamente mantenuto tale in vinificazione, attraverso l'utilizzo del poco invasivo, aromaticamente parlando, acciaio. Sorso fresco, che ricorda il tiglio, gli agrumi (pompelmo e lime) e le erbe aromatiche fresche.

Naturale sarebbe abbinarlo con molte preparazioni di mare; in particolare con un piatto di canocchie al vapore. Meno scontato ma non per questo di poca soddisfazione sarà l'abbinamento che gli affianca una treccia di mozzarella di bufala.

DENOMINAZIONE: Langhe d.o.c. Arneis
VIGNETI: Comune di Neive – Rivetti
VITIGNO: Arneis 100%
RESA PER ETTARO: hl. 68
ESPOSIZIONE: Sud-Est
TERRENO: sabbioso – calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata.
AFFINAMENTO: in acciaio sui lieviti per un periodo minimo di 6 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi.
CARATTERISTICHE: di colore giallo paglierino con note verdognole.
PROFUMO: fresco con aromi di frutti esotici.
SAPORE: bouquet ampio, grande freschezza e bevibilità.
ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, come aperitivo e piatti a base di pesce.

ALC. BY VOL: 12.5%
SERVING TEMPERATURE: 5-7°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti