

Langhe d.o.c. Bianco

Matrimonio d'amore, e di sapore verrebbe da dire, tra Chardonnay e Arneis. La più giovane etichetta proposta all'azienda, riposa sulle fecce nobili per 8 mesi, così da incrementarne il bouquet che declina, con grande verismo, il fiore di sambuco, la frutta a pasta gialla e gli agrumi.

In bocca è elegante, pur avendo quel tanto di 'volume' gustativo che gli garantisce grandi doti di abbinamento. A tavola si avvicina con grande puntualità alle classiche preparazioni di mare come un semplice spaghetti alle vongole. Per chi non amasse il pesce troverà questa etichetta molto appropriata accanto ad una primaverile frittata con zucchine e menta.

DENOMINAZIONE: Langhe d.o.c. Bianco
VIGNETI: Comune di Neive
VITIGNO: Chardonnay 80% – Arneis 20%
RESA PER ETTARO: hl. 65
ESPOSIZIONE: Nord-Sud-Est
TERRENO: sabbioso – calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyo
FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata.
AFFINAMENTO: in acciaio sui lieviti per un periodo minimo di 8 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi.
CARATTERISTICHE: di colore giallino tenue.
PROFUMO: fresco con note di frutta fresca.
SAPORE: grande freschezza in bocca con profumi quasi aromatici molto intensi di fiori d'arancio ed agrumi.
ABBINAMENTO: si adatta bene ai piatti dai sapori delicati, ottimo come aperitivo.

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



Azienda Agricola Dante Rivetti