

Langhe d.o.c. Arneis Briccodoro ブリッコドーロ

区画リヴェッティの所有畑拡大のため、新たに植えられたアルネイス種により、このワインが誕生しました。若樹のフレッシュさを維持するため、ステンレスタンクにて醸造され、シナノキや柑橘類（グレープフルーツやライム）、爽快感のあるハーブの香りが特徴的なワインです。

貝類の蒸し焼きなどの魚介料理に良く合いのはもちろん、水牛のモアツアレラチーズとも非常に相性が良いです。

原産地呼称：ランゲ d.o.c. アルネイス
畑の位置：ネイベ村 - 区画 リヴェッティ
ブドウ品種：アルネイス種100%
1ヘクタール当たりの収穫量：68ヘクトリットル
畑の方角：南東向き
地質：石灰砂質
樹の仕立て：グイヨ仕立て
アルコール発酵：温度管理されているステンレスタンクを使用
熟成期間：ステンレスタンクにて酵母とともに最低6ヶ月間の熟成後、2ヶ月間のボトル熟成
色：薄緑がかった小麦色
香り：トロピカルフルーツを思わせる爽やかな香り
味わい：口の中に広がるフレッシュな味わいと飲みやすさが特長的
料理との相性：たいていのお料理と合うのですが、特にアペリティフや魚料理との相性が良い。

アルコール度数：12.5度
サービス温度：5～7度



Azienda Agricola Dante Rivetti