

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ARNEIS
BRICCODORO

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7° C.



DANTE & RIVETTI

Azienda Agricola . Località Bricco di Neive, 12 . 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com

vitigno
ARNEIS