

DRINKS.

Dante Rivetti Arneis Briccodoro Langhe DOC Arneis 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7027221
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Langhe, Piemont
Abfüller	Azienda Agricola Dante Rivetti, Via Bricco 12, 12057 Neive, Piemont, Italie
Marke	Dante Rivetti
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	kräftig und gehaltvoll mit frischen Fruchtnoten von Aprikose, Pfirsich, Birne, Limette, Zitrone sowie Grapefruit, dazu Honig und eine leichte Mineralität.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Arneis
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Apéro, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Raclette & Fondue

Beschreibung

Der Arbeitsalltag von Ivan Rivetti und Donato Lanati in der Dante Rivetti Kellerei gestaltet sich als ein Mix aus technischer, wissenschaftlich fundierter Innovation und traditionellem Savoir-Faire aus längst vergangenen Tagen. Derweil gilt es auf dem Feld, nach möglichst ökologischen Prinzipien zu handeln, wie es von der anspruchsvollen Kundschaft erwartet wird. Auf den Ländereien des Weinguts im Piemont, das seit 2014 Teil des UNESCO Weltkulturerbes «Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe-Roero and Monferrato» ist, wachsen regionstypische Rebsorten wie Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Arneis und Moscato. Erst seit wenigen Jahren werde diese von einigen internationalen Sorten ergänzt, die in den lokalen DOC-Weinen enthalten sein dürfen. Die Arneis-Reben der Rivetti-Familie wachsen im Guyot-Erziehungssystem auf einem Hügel mit kalkhaltigem Sandboden und Südost-Ausrichtung. Nach der Ernte werden die Trauben zu Most gepresst, welcher dann bei kontrollierten Temperaturen zu Wein vergärt. Sechs Monate verbleibt der Wein im Stahltank auf der Hefe, bevor er abgefüllt und weitere zwei Monate gelagert wird. Im Glas zeigt sich der Arneis Briccodoro mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen. Das frische, fruchtbetonte Bouquet lässt sich ideal mit Fischgerichten, Schalentieren, Pasta, Käse- und Wurstplatten sowie Raclette kombinieren. Bei kühlen 6-8°C serviert, eignet sich der Weisswein auch als Aperitifgetränk.