

# DRINKS.

## Dante Rivetti Arneis Briccodoro Langhe DOC Arneis 2021 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	7027221
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Les Langhes, Piémont
Embouteilleur	Azienda Agricola Dante Rivetti, Via Bricco 12, 12057 Neive, Piémont, Italie
Marque	Dante Rivetti
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	puissant et riche avec des notes fruitées fraîches d'abricot, de pêche, de poire, de citron vert, de citron ainsi que de pamplemousse, accompagnées de miel et d'une légère minéralité.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Arneis
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2021
En accord avec	Apéro, charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages, raclette & fondue

## Description

Le travail quotidien d'Ivan Rivetti et de Donato Lanati dans la cave Dante Rivetti est un mélange d'innovation technique et scientifique et de savoir-faire traditionnel d'un autre temps. Dans le même temps, sur les champs, il faut agir selon les principes les plus écologiques possibles, comme l'attend une clientèle exigeante. Sur les terres du domaine viticole piémontais, inscrites depuis 2014 au patrimoine mondial de l'UNESCO comme " Vineyard Landscape of Piedmont : Langhe-Roero and Monferrato ", poussent des cépages typiques de la région comme le Dolcetto, le Barbera, le Nebbiolo, l'Arneis et le Moscato. Ce n'est que depuis quelques années qu'ils sont complétés par quelques cépages internationaux qui peuvent entrer dans la composition des vins DOC locaux. Les vignes d'Arneis de la famille Rivetti poussent selon le système d'élevage Guyot sur une colline au sol sablonneux calcaire et orientée au sud-est. Après la récolte, les raisins sont pressés pour obtenir un moût qui fermente ensuite en vin à des températures contrôlées. Le vin reste six mois sur les lies dans une cuve en acier avant d'être mis en bouteille et conservé deux mois de plus. Dans le verre, l'Arneis Briccodoro présente une couleur jaune paille avec des reflets verts. Son bouquet frais et fruité se marie idéalement avec les plats de poisson, les crustacés, les pâtes, les plateaux de fromage et de charcuterie ainsi que la raclette. Servi à une température fraîche de 6-8°C, ce vin blanc convient également comme boisson d'apéritif.