

**MASSIMO RIVETTI**  
**Langhe Arneis DOC**  
**Aurelia Piemont**



Jahrgang: 2021  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Massimo Rivetti**  
Traubensorten: Arneis  
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.  
Auschenktemperatur: 10-12°

In der Nase Aromen von gelben Früchten, Nektarine und feinen, würzig-blumigen Noten von blühenden Kräutern. Am Gaumen Zitrus Töne zeigend, mit Frische und Zug und einer typischen, dezenten Mandelnote im Abgang.

### **Empfehlung**

---

Zum Aperitif mit kleinen Hors d'oeuvres ebenso wie zu (Gemüse)-Suppen, zu Melone mit Parmaschinken, zu leichten Pastagerichten und Risotti, aber auch zu feinen Fischen und Hühnchen.

### **Produzent**

---

Das Herzstück der Kellerei der Familie Rivetti liegt im Zentrum von Neive und ist seit 1947 in Familienbesitz. Der Betrieb umfasst drei Winzerhöfe: Froi, Garassino und La Palazzina, wo insgesamt 20 Hektar Rebfläche in Bewirtschaftung stehen. Den Kern bildet dabei Froi, der älteste und mit 12 Hektaren zugleich grösste der Höfe. Von hier aus wird unter anderem auch die Zone Serraboella bewirtschaftet, welche sicherlich mit zu den Besten in der Region zählt, stehen hier doch Rebstöcke die 40 - 75 Jährig sind. Schon seit Jahren betreibt die Familie Rivetti Weinbau in Einklang mit der Natur und nun, mit dem Jahrgang 2016 ist auch die offizielle Zertifizierung der ersten Weine mit Bio-Siegel von Statten gegangen.