

MASSIMO RIVETTI
Langhe Arneis DOC
Aurelia Piemont



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Massimo Rivetti
Traubensorten:	Arneis
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Arneis, DIE Weisswein-Trauben Sorte des Piemont, bekannt vor allem aus Roero. 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 ökologischen Weinbau in Einklang mit der Natur und mit dem Jahrgang 2016 ist auch die offizielle Zertifizierung der Weine mit Bio-Siegel von Statten gegangen.