

MASSIMO RIVETTI

Barolo DOCG

Piemont



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Massimo Rivetti
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben für diesen Barolo stammen von einer im Familienbesitz befindlichen, 1ha grossen Lage in La Morra. Die alkoholische Gärung findet Temperatur kontrolliert im Stahltank statt, der anschliessende Ausbau erfolgt in grossen, traditionellen Holzfässern aus Slavonischer Eiche für zwei Jahre. Fein-eleganter, reiffruchtiger Barolo, mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen, Waldbeeren und Dörrfrüchten, umrahmt von fein floralen Noten nach blühenden Kräutern und etwas Flieder. Am Gaumen mit schöner Struktur, feinen Tanninen und gut stützendem Säure Nerv.

Empfehlung

Passt hervorragend zur kräftigen Piemontesischen Küche, Pasta- oder Risotti mit Pilzen (Steinpilze, Trüffel) Fleischgerichten vom Grill oder geschmort z.B. Ochsenwange, oder Brasato. Auch zu Wildspezialitäten.

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.