

MASSIMO RIVETTI
Langhe Rosso DOC
Garasin Piemont



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Massimo Rivetti
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Wunderbare Cuvée, jeweils Hälftig mit Merlot und Cabernet, ausgebaut in französischen Barriques, erst für ein Jahr separat, danach für ein weiteres Jahr als Blend. In der Nase zeigen sich dunkle Früchte wie Brombeeren, etwas Cassis und Pflaume, dazu würzige Lakritz und Tabak Noten, umrahmt mit feinem Nougat Touch. Am Gaumen mit schönem Trinkfluss, zupackend, mit guter Länge.

Empfehlung

Toll zu mediterranen Gerichten, zu Risotto und vor allem zu Fleisch vom Grill z.B. marinierte Hähnchenschenkel, Lammkoteletts mit Kräutern und Knoblauch, verschiedenen Würsten oder auch Grillgemüse, aber auch mal "einfach nur" zu Pizza oder feiner Pasta.

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.