

MASSIMO RIVETTI Barbaresco DOCG Serraboella Riserva Piemont



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Massimo Rivetti
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Wie schon beim Barbera Serraboella, stammen auch die Nebbiolo Trauben für diesen Barbaresco aus dieser besonderen Lage von den ältesten Rebstöcken und wird wiederum nur in den besten Jahren produziert. Der Wein reift für zwei Jahre Teils in Barriques, Teils in grossen Holzfässern. In der Nase zeigen sich fein ätherische Noten, dunkle Beeren, Zwetschge, dazu würzig-rauchige Töne nach Leder und Speck. Zupackend am Gaumen, komplex, mit Eleganz und Tiefe. Langes Finale.

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 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.