MASSIMO RIVETTI

Barbera D`Alba Superiore DOC
Vigna Serraboella Piemont



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Massimo Rivetti**
Traubensorten:	Barbera
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Von den ältesten Reben der Top-Lage Serraboella stammen die Trauben für diesen, nur in den besten Jahren produzierten Barbera. Ausgebaut für zwei Jahre in französischen Barriques. Tiefgründige Nase, dunkle Beeren, etwas Cassis, mit feinen, rauchig-würzigen Grafit und Teer Noten. Am Gaumen saftig, mit Druck und präsenter, aber samtiger Tannin Struktur.

Empfehlung

Idealer Begleiter zu italienischen Pasta Gerichten wie Tortellini oder Lasagne, zu Risotto mit Pilzen, Saltimbocca, Coniglio oder Wildgeflügel.

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.