MASSIMO RIVETTI
Barbera D`Alba DOC
Froi Piemont



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Massimo Rivetti**
Traubensorten:	Barbera
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Traditioneller, in Stahl- und Zement Tanks ausgebauter Barbera. Mit typischem Barbera-Charakter. Rotbeerige, frische Frucht, Kirschen, Preiselbeeren, Pflaumen, würzig unterlegt mit Mokka und Tabak Noten und fein-herbem Abgang.

Empfehlung

Idealer Begleiter zu typischen italienischen Pasta Gerichten mit Tomaten- und Fleischragout Saucen. Auch zu Pilzrisotto, Pizza, oder einem feinen Saltimbocca.

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.