



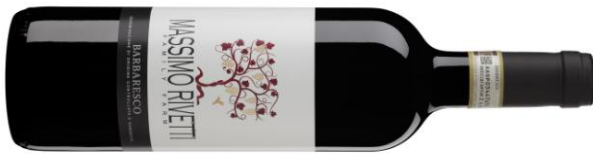
F A M I L Y F A R M

Massimo Rivetti



Italien

Piemont



2017 Barbaresco D.O.C.G.

Weingut

Interessiert sich noch jemand ernsthaft für Barbaresco? Warum auch, in fast allen Gläsern schwappt doch wunderbarer, fruchtig weicher Primitivo oder noch besser pappig süßer Appassimento. In fast allen? Das erinnert uns an ein berühmtes gallisches Dorf, welches heldenhaft und gewitzt Widerstand leistet. Sicher, Barbaresco ist nicht everybodys darling und will das auch gar nicht sein. Dafür aber ein großer Klassiker, der zusammen mit seinem Vetter Barolo die piemontesische Fahne ernstzunehmender Weine erfolgreich hoch hält. Und wenn ein Barbaresco dann noch aus der Hand eines Könners stammt wie Massimo Rivetti, dann funkelt im Glas ein phantastisches, nachhaltiges, herausforderndes önologisches Spektakel.

Die Azienda Massimo Rivetti verfügt über 25 ha penibelst gepflegter Weinberge mit außergewöhnlichen Cru Lagen und 35 - 70 Jahre alten Rebstöcken im Herzen des Piemont. Diese Lagen gehören zu den ältesten in Neive. Als zertifizierter Bio-Betrieb steht hier die Weinbergsarbeit im Mittelpunkt - so schonend und natur nah wie möglich, im Keller Spontangärung und ausschließlich natürliche Filtration. Bei Rivetti steht der Klassiker Barbaresco nicht für sich alleine, sondern findet Ergänzung mit piemontesischen Urgesteinen wie Barbera d'Alba, Langhe Arneis und Moscato d'Asti. Bei beiden Weissweinen arbeitet Rivetti bei der Ernte mit Trockeneis, um die knackig frische Frucht der Trauben vollständig zu bewahren. Wie es sich für einen klassischen piemontesischen Familienbetrieb gehört, sind alle drei Söhne in Weinberg und Keller maßgeblich involviert - Family Farm Massimo Rivetti beschreibt deshalb dieses Kleinod am besten.

Expertise

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	Barbaresco
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Barbaresco

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Die Maischestandzeit beträgt ca. 30 Tage. Die alkoholische Gärung findet temperaturkontrolliert bei 28°C in Fässern aus französischer Eiche statt. Sie dauert 12 - 15 Tage. Im Anschluss reift der Wein für mind. 18 Monate in 25HL Fässern und danach noch 6 Monate auf der Flasche.

Sensorik

Feinfruchtig, etwas Brombeer und Holunder. Zarte Lakritz-Noten. Schöne Mineralität, im Nachhall lang, mit Noten von Schokolade.

Passt gut zu

Piemontesische Carne Cruda mit Pilzen, Nudeln al Ragú

Lagerfähig

8 Jahre