



F A M I L Y F A R M

Massimo Rivetti



Italien

Piemont



2016 BARBARESCO FROI D.O.C.G.

Weingut

Interessiert sich noch irgendjemand 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:	2016
gesetzl. Herkunft:	Barbaresco FROI DOCG
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.70 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Nebbiolo

Vinifizierung

Die Einzellage FROI umfasst 1,9 HA und liegt ca. 380m über dem Meeresspiegel. Die Rebstöcke sind im mittel ca. 25-35 Jahre alt. Nach der Ernte erfolgt die Maischegärung für ca. 12-15 Tage in Gärbottichen aus französischer Eiche.

Sensorik

Granatrot in der Farbe. Sehr intensives Aroma welches an Veilchen und Beeren erinnert. Komplex und lang, würzig im Nachhall.

Passt gut zu

Pasta mit Trüffel und Robiola Käse. Hochrippen-Braten in Salzkruste.

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Das Herstellungsverfahren des Barbaresco ist dem des Barolo sehr ähnlich. Auf Grund der tiefergelegenen Lagen und des unterschiedlichen Terroir ist er aber früher trinkreif und weniger wuchtig - dafür eleganter und mit mehr Finesse.