



F A M I L Y F A R M

Massimo Rivetti



Italien

Piemont



2022 MAGGIORINA Moscato d'Asti 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:	2022
gesetzl. Herkunft:	Moscato d'Asti DOCG
Alkoholgehalt:	5.00 % Vol.
Restzucker:	130.00 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	süß
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Moscato

Vinifizierung

Die Einzellage Maggiorina umfasst 10 HA und liegt ca. 380m über dem Meeresspiegel. Die Rebstöcke sind im Mittel ca. 40-45 Jahre alt. Nach der Ernte erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung bei 14°C für ca. 6-8 Tage in Edelstahlbehältern. Danach reift der Wein für ca. 4 Monate in gekühlten Edelstahltanks.

Sensorik

feine Fruchtsüße, ausgewogen und samtig. Klar erkennbare Anklänge der Muskat-Trauben, erinnert an Honig.

Passt gut zu

Himbeer Tarte mit Pistazienkruste, Steinfrucht Panzanella mit Zabaglione.

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der Name der Einzellage "Maggiorina" bezieht sich auf einen Vorfahren der Familie Rivetti. Er war einer der ersten, der die Rebsorte Moscato in der Gemeinde Neive angepflanzt hat. Tatsächlich gehören diese Moscato Rebanlage zu den ältesten im Gebiet.