



F A M I L Y F A R M

Massimo Rivetti



Italien

Piemont



2022 LANGHE ARNEIS AURELIA D.O.C.

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:	Langhe Arneis DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.70 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Arneis

Vinifizierung

Nach der Ernte werden die Trauben mit Trockeneis gekühlt und schnellstmöglich zum Weingut gebracht. Nach dem Entrappen erfolgt eine 1-tägige Cryo-Mazeration bei 0°C. Die nachfolgende Fermentation in Edelstahltanks erfolgt für ca. 15 Tage, temperaturkontrolliert bei 13°C.

Sensorik

Feine Frucht- und Blütenaromen. Am Gaumen etwas Birne und Aprikose, aber auch Haselnussaromen. Die Säure ist präsent und gut eingebunden.

Passt gut zu

gedünstetes Fischfilet vom Barsch, Steinpilzrisotto

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die Weinberge der Lage Aurelia gehören mit 500m ü.d. Meeresspiegel zu den höchsten in der Gemeinde Neive. Die Steillagen mit ca. 30% Gefälle werden ausschließlich von Hand bewirtschaftet.