



Barolo 2018

Producent:	Massimo Rivetti
Område:	Piemonte
Land:	Italien
Alkohol:	14,5
Drue:	Nebbiolo

Fra sølle 1 ha på parceller på forskellige køligt beliggende vinmarker i Barolo-kommunen La Morra laves denne økologisk dyrkede, klassiske Barolo.

Markerne ligger højt i ca. 450 meters højde med en sydvestvendt eksponering, som indeholder en stor andel ler og kalksten.

Al høst og sortering foregår ved håndkraft i små 20 kilos spande for at bevare druerne bedst muligt. I kælderen starter gæringen naturligt med de i kælderen forekommende gærstammer. Vinen vinificeres på rimelig traditionel vis med kvaset under temperaturkontrollerede forhold på ståltanke med en efterfølgende lagring i 24 måneder på 25-30 hl store slavonske fade af ældre dato.

I forbindelse med hele processen forsøger man at holde vinen så naturlig som muligt ved kun at bruge et absolut minimum af sulfitter.

Vinen aftappes ufiltreret for at bevare så mange karakteregenskaber som muligt og for at opnå større fylde og styrke. Efter aftapning på flaske lagrer vinen yderligere 6 måneder, inden den frigives til salg.

Vinbeskrivelse:

Årgang 2018 af Rivettis Barolo er en smuk og elegant Barolo, hvor man bare får meget Barolo for skillingen.

Vinen fremstår med en rød, let transparent farve og de klassiske, nuancerede Nebbiolo-aromaer af kirsebær, lakrids, roser, krydderier og tjære.

I smagen smyger den delikate og svævende frugt sig silkeblødt over tungen, mens den mundvandsprovokerende



syre skaber friskhed.

Tanninerne er faste og fokuserede, mens eftersmagen med imponerende længde afslutter denne afbalancerede og særdeles prisvenlige Barolo.

Druesammensætning:

Nebbiolo

Gastromand:	★★★★★
Wine Spectator:	92 point
Din Vin Guide:	92 point
James Suckling:	91 point
Jyllands-Posten:	90 point

Beskrivelse af producenten

Familien Rivettis vingård ligger i Barbaresco i hjertet af Piemonte. Her ejer familien 20 hektar, som har været i familiens eje i fem generationer. Før i tiden solgte Rivetti deres druer til negotianter - blandt andet kultproducenten La Spinetta.

Selvom Rivetti benytter sig af en smule franske fade i produktionen, så hører familien generelt til i den traditionelle boldgade, så vinen på bedste vis kan afspejle områdets unikke forhold. Siden familiens ældste søn Davide er kommet til, har man valgt at starte processen med at omlægge hele driften til et økologisk brug. Fra og med årgang 2016 vil alle Rivettis vine være økologisk certificeret.

Rivettis marker er hovedsageligt beliggende i det smukke Neive, og de er tilplantet med vinstokke med en gennemsnitlig alder på 35-75 år. Her produceres der tre forskellige Barbaresco-vine. Alle lavet på forholdsvis traditionel vis med 1/3 lagring franske barrique og 2/3 på store slavonske botti. Derudover producerer Rivetti to forskellige Barbera-vine samt den lidt mere moderne Cabernet Sauvignon/merlot-baserede Langhe Garasin. Slutteligt produceres der også en række hvide vine, hvor især Langhe Arneis er en særdeles frisk og madvenlig sag samt mousserende vin og ikke mindst en Moscato d'Asti af virkelig høj kvalitet.

Kontaktinformation



AZIENDA AGRICOLA
RIVETTI MASSIMO

Via Rivetti, 22 - 12052 Neive (CN)
Tel: +39 0173 67505
<http://www.rivettimassimo.it/>