



Barbaresco 2020

Producent:	Massimo Rivetti
Område:	Piemonte
Land:	Italien
Alkohol:	14,0
Drue:	Nebbiolo

Fra små 2.5 ha vinmarker beliggende omkring familiens ejendom kommer denne traditionelle og økologisk dyrkede Barbaresco, hvis kvalitet de seneste år har været stødt stigende.

Denne udgave fra 2020, hvor verden gik i stå. 2020 er en "ready to drink" årgang i Barbaresco, hvor frugten er moden, syren afstemt og tanninerne silkebløde. Intet stak ud: normal mængde nedbør, temperaturer på det jævne og ingen store udfordringer. Alt i alt en elegant og saftig årgang, som både kan nydes ny og lægges i kælderen.

Markerne ligger her i ca. 380 meters højde med sydvest-vendt eksponering og 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. Processen foregår under temperaturkontrollerede forhold med overpumpning for at udvinde farve og polyphenolforbindelser.

Vinen lagres efterfølgende i 18 måneder på 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 lagres vinen yderligere 6 måneder, inden den frigives til salg.

Vinbeskrivelse:

Barbaresco 2020 fra Rivetti står med en transparent rød farve i glasset og nuancerede, ultra-charmerende aromaer af



solmodne kirsebær, jordbær, tørrede urter, viol, lakrids og underliggende mineralitet.

I smagen ruller den silkeblødt over tungen i en slank og rødfrugtet stil med en afstemt syre, hvorefter den klassiske, letbidende Nebbiolo-tannin gør sit indtog og giver vinen en madvenlig kant.

En delikat, feminin og afbalanceret Barbaresco-vin, som bare overleverer i forhold til prisen.

Druesammensætning:

100% Nebbiolo

Rasmus Christensen - **94 point**

Winewherever:

Flaskehalsen: **94 point**

Robert Parker's Wine Advocate: **92 point**

Flaskehalsen: ★★★★★

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/>