



Barbera d'Alba Superiore, Froi 2022

Producent: Massimo Rivetti
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 13,5
Drue: Barbera

Barbera Froi er en økologisk certificeret bestseller-Barbera frembragt med det formål at lave en terroirtro vin, der på ærlig vis understreger Barbera-druens egenskaber til at skabe friske, frugtige vine.

Og det har vinanmelderne i den grad bemærket - lige siden vi for første gang fik den på lager:

- 90 POINT | Vinexpressen (2021)
- 93 POINT | Vin-top-10 (2019)
- ★★★★★ | SmagPåVin (2019)
- 91 POINT | Decanter (2019)
- 90 POINT | Vinexpressen (2019)
- ★★★★★ | SmagPåVin (2018)
- ★★★★★ | Flaskehalsen (2018)
- ★★★★★ | VinAvisen (2017)
- ★★★★★ | Flaskehalsen (2017)
- ★★★★★ | SmagPåVin (2016)
- 91 POINT | James Suckling (2016)
- ★★★★★ | Flaskehalsen (2016)
- 90 POINT | Wine Enthusiast (2016)
- ★★★★★ | Flaskehalsen (2015)
- 95 POINT | Vin-top-10 (2015)
- ★★★★★ | VinAvisen (2015)
- 93 POINT | Vin-top-10 (2014)
- ★★★★★ | VinAvisen (2014)

Druerne kommer fra marken "Froi", som med en sydvestvendt eksponering omkranser Rivettis ejendom i Neive. Vinstokkene på den 5 ha store kalkstensholdige vinmark er 30-40 år gamle. Her foregår al høst og sortering ved håndkraft i små 20 kilos spande for at bevare druerne bedst muligt.



I kælderen starter gæringen spontant med de i kælderen forekommende gærstammer. Her benyttes temperaturstyrede ståltanke med daglig overpumpning for at udvinde farve og polyphenolforbindelser.

Vinen lagres efterfølgende i 8 måneder på stål, hvorefter vinen lagres yderligere 4 måneder på flaske, inden den frigives til salg.

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.

Vinbeskrivelse:

Barbera Froi er en ærkeklassisk Barbera, som ærligt og utæmmet viser, hvor ren og frisk en Barbera-vin kan fremstå, når den ikke sminkes med egetræsfade.

Vinen står med en klar, let-transparent rød farve og indsmigrende, elegante aromaer af jordbær, modne hindbær, blomme og lakrids.

I munden smyger frugten sig blødt og saftigt over tungen - og næsten helt tanninfri, som Barbera-druen jo i sig selv er. Dertil sprællende og levende syrespjæt, som bare gør den imponerende charmerende og smukt afbalanceret.

Et røverkøb af en Barbera for dig, der elsker den klassiske Barbera-stil.

Druesammensætning:

Barbera

Rasmus Christensen -

92 point

Winewherever:

Houlbergs Vinblog:



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/>