



Moscato d'Asti, Maggiorina 2023

Producent: Massimo Rivetti
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 5,0

Hvor mange Moscato d'Asti kan forekomme for søde og "kvabsede" i stilen, er Rivettis mere syrefriske udgave af en helt anden kaliber.

Før i tiden blev druerne fra denne Moscato-parcel på Serraboella-højen solgt videre til kultproducenten La Spinetta.

I dag producerer Rivetti heldigvis sin egen udgave fra de 40-45 år gamle vinstokke på denne kalkstensrige, sydvestvendte mark beliggende ca. 380 meter over havet. Dette giver en langt mere syrefrisk og rank udgave af en Moscato d'[Asti](#).

Vinen vinificeres og lagres på stål under temperaturkontrollerede forhold.

Vinbeskrivelse:

Moscato d'Asti, Maggiorina fra Rivetti er med sin ranke, sødmefyldte stil en superb dessertvin til prisen.

Vinen har en lys strågul farve og fine, elegante bobler. Givende og charmerende viser den i næsen citrus, blomster, gule æbler og søde krydderier, mens den i munden virkelig viser klassen med sin koncentrerede og sødmefyldte frugt, som holdes i skak af en udtalt, rank og fokuseret syre.

En afbalanceret Moscato d'Asti, der på flotteste vis sætter en tyk streg under, at det sagtens kan lade sig gøre at fremtrylle gode eksempler af denne noget udskældte vintype. Hvis man da har godt terroir - og hvis man vel at mærke vil.

Nyd den afkølet til desserter med frugt, is og/eller sorbét.

Druesammensætning:
100% Moscato



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 negocianter - 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/>