



# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

Associazione Italiana Sommelier

## MASSIMO RIVETTI

Via Rivetti, 22 - 12052 Neive (CN) - Tel. 0173 67505 - Fax 0141 89568  
www.rivettimassimo.it - massimo@rivettimassimo.it

Anno di fondazione: 2001 - Proprietà: Massimo Rivetti - Fa il vino: n.d.  
Bottiglie prodotte: 44.000 - Ettari vitati di proprietà: 20  
Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: su prenotazione  
Come arrivare: dall'autostrada per Cuneo, uscita di Castagnito.

*Del tutto in Guida per Massimo Rivetti. Conduce con grande passione una cantina fondata nel 1947 a Neive e oggi ramificata anche in altre due zone: cascina Garassino nel comune di Mango (uve Merlot e Pinot Nero) e cascina La Palazzina nel comune di Alba (uve Nebbiolo, Barbera e Dolcetto). Ma è da Neive che provengono i vini di punta dell'azienda: vinificando le uve della Serraboella, vigneto storico di alta vocazione, Rivetti ottiene due Barbaresco di ottima qualità, fini ed eleganti. Il resto della gamma è di buon valore, tra gli altri segnaliamo il Moscato Maggiorina, fresco e preciso, che arriva a sfiorare il nostro 4 Gruppoli. Azienda in ascesa.*

### BARBARESCO FROI 2005



**Tipologia:** Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 21 - Bottiglie: 5.000  
- Frutta rossa e nera farcita di spezie dolci di rovere, cacao in polvere, cioccolato. Poi fragola macerata e ciliegia. Corpo pieno e tensione acido-tannica di rilievo. Migliorerà ancora, in equilibrio ed espressione. 20 mesi di botte grande. Filetto in crosta con tartufo nero.

### BARBERA D'ALBA SERRABOELLA 2005



**Tipologia:** Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 13,5% - € 13 - Bottiglie: 7.000 - Calda, speziata, con caffè e frutta nera in evidenza: mora, confetture, lampone maturo. Al gusto ancora ricchezza, ma ben compensata da freschezza e lieve tannino. Barrique. Costolette di cervo.

### BARBARESCO SERRABOELLA RISERVA 2003



**Tipologia:** Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14,5% - € 25 - Bottiglie: 4.000 - Granato classico, naso complesso e svogliato. Poi apre a note di frutta e spezie di buona definizione, pepe e chiodi di garofano. Al gusto esprime buon corpo e tannini ancora tesi. Ma è l'annata! 20 mesi di barrique, 12 mesi di botte. Cinghiale in salsa ai mirtilli.

### MOSCATO D'ASTI MAGGIORINA 2007 - € 8



Spuma cremosa, ottimo naso di fiori, erbe aromatiche e frutta bianca. Bocca fresca e precisa, scorrevole ed equilibrata, dolce e mediamente persistente. Panettone.

### LANGHE NEBBIOLO BRUCCO AVENE 2006 - € 10



Polposo, preciso, con fiori e frutta rossa, spezie fini. Sapore bello e persistente, tannino corroborante. 10 mesi di botte grande. Roast beef con salsa olandese.

### LANGHE ROSSO COSTA DI MU 2006 - Pinot Nero 100% - € 13



Piccolo ma elegante, con naso di frutti rossi, ottima espressione, corpo snello e sviluppo ordinato. 10 mesi di barrique per il 30% nuove. Robiola d'Alba.

### BARBERA D'ALBA FROI 2006 - € 7



Naso polposo, ricco, tendente al caldo. Lampone, ciliegia, spezie, confetture. Bocca di buon equilibrio e sostanza, chiude succosa. 10 mesi di acciaio. Salumi.

### DOLCETTO D'ALBA CARLIN BUREL 2006 - € 7

