



DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



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: Sergio Stella
Bottiglie prodotte: 50.000 - Ettari vitati di proprietà: 20
Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: su prenotazione
Come arrivarci: dall'autostrada per Cuneo, uscita di Castagnito.

L'azienda di Massimo Rivetti è entrata in Guida solo nella scorsa edizione, ma le degustazioni di quest'anno ci parlano di un veterano che ha un pensiero enologico e una qualità consolidati. Il Barbaresco Fros, le Barbera Fros e Serraboella, che sono prodotti intorno al nucleo centrale dell'azienda, a Neive, sono vini a questo proposito esemplari: solidi, importanti, territoriali. Ma anche il resto dell'ampia gamma, che nasce fra la cascina La Palazzina di Alba e la cascina Garassino di Mango è degno di nota. Un indirizzo da tenere a mente.

BARBARESCO FROS 2006



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 21 - Bottiglie: 5.000
- Confettura di lamponi e more, profumi balsamici, speziati, eterei. Buona la persistenza fruttata, la morbidezza pseudocalorica, ma il tannino si seste. Boti. Guancia di vitello stufato al Nebbiolo.

BARBERA D'ALBA SERRABOELLA 2007



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14% - € 13 - Bottiglie: 7.000
- Tabacoso e balsamico all'inizio, fruttato di marnasca, alla lunga si fa terragna e minerale, cioè albesse. Massa calda e masticabile, fresca e seppida. Barrique. Ganassino di vitello brasato alla Barbera.

BARBERA D'ALBA FROS 2007



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14% - € 7 - Bottiglie: n.d. - In principio è amaretto e terra umida, ma poi è sempre più ciliegia sottospirito. Rustica, fruttata e carnale, tiene alla distanza senza difficoltà. Cemento sur lie. Con il bollito dei giorni di festa.

LANGHE NEBBIOLO BRICCO AVENE 2007 - Nebbiolo 100% - € 10



Il vitigno in diretta: fragolina macerata, note vegetali e minerali, tapenade, spezie. Ha un'antica esperienza tannica che prevale, ma la struttura non è male. Quaglie su ratatouille di verdure.

LANGHE ROSSO GARASSINO 2006 - Nebbiolo 40%, Barbera 30%,



Cabernet Sauvignon 30% - € n.d. - Ciliegia nera, pepe, humus. La freschezza si sente, così come i tannini; ma il centro bocca fruttato regge e il finale appaga. Elevazione separata in barrique, poi assemblaggio. Piccione al tartufo nero.

MOSCATO D'ASTI MAGGIORINA 2008 - € 8 - Fior di limone, pera,



mela golden. Lampi vegetali. Dolce con giudizio, in equilibrio grazie alla coppia freschezza-sapidità, chiude agrumato. Acciaio. Mousse di torrone.

DOLCETTO D'ALBA CARLEN BUREL 2007 - € 7 - È semplice e lo fa



sapere: ciliegia nera, mandorla, cenni vegetali. Tannico, fruttato, score con buona pienezza e finisce ammandorlato, com'è nel suo Dns. Polenta concia al ragù.

LANGHE ARNEIS AURELLA 2008 - € n.d. - Un bianco versatile



che accompagna e non impegna: pera, erbe aromatiche, fiori gialli, di media struttura, con ottima sapidità minerale (gesso) di sostegno. Acciaio. Insalata di galletto.

AZIENDA AGRICOLA

Via Rivetti, 22 - 12052 Neive (CN) - Tel. e Fax: +39 0173 67505 / +39 0141 89568 - massimo@rivettimassimo.it