

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

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: 45.000 - Ettari vitati di proprietà: 20

Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dall'autostrada per Cuneo, uscita di Castagnito.

La famiglia Rivetti ha il suo centro aziendale a Neive, nella cascina Froi, a cavallo tra due zone di elezione per il Nebbiolo da Barbaresco: Rivetti e Serraboella. Quest'ultima vigna, probabilmente la migliore della zona est del comune, ha un'esposizione ovest-sudovest, un'altitudine di 250-320 metri e giaciture mutevoli: a sudovest il terreno è in prevalenza calcareo, adatto a Nebbiolo e Dolcetto; a sud est è più argilloso, più vocato per la Barbera. Se volete una conferma delle potenzialità del vigneto, provate gli autorevoli vini che i Rivetti ricavano da questa "menzione geografica aggiuntiva". Prezzi ottimi, qualità alta: benissimo.

BARBERA D'ALBA SERRABOELLA 2007



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 15% - € 12 - **Bottiglie:** 6.500 - Scura, accattivante: ciliegia, macis, viola, cannella. È avvolgente, ha massa superiore che non fa sentire la forza alcolica (15%) e una prolungata freschezza. 20 mesi in barrique. Filetto di capriolo al ribes.

BARBAresco SERRABOELLA RISERVA 2005



Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 27 - **Bottiglie:** 3.500 - Naso di marasca in alcol, torrefatto e minerale, monolitico. I parametri gustativi sono "grossi": i tannini, i volumi fruttati, la struttura alcolica. Imperioso. 40 mesi tra botti e barrique. Sella di cervo al ginepro.

BARBAresco FROI 2007 - Nebbiolo 100% - € 18 - La speziatura (pepe, noce moscata) è un raffinato prodotto di elevazione, il lampone invece è puro Nebbiolo. Estroverso, solido, con tannini aggraziati. 20 mesi in botti. Coda di bue.



LANGHE ROSSO GARASSINO 2007 - Nebbiolo 40%, Barbera 20%, Cabernet S. 20%, Merlot 20% - € 10 - Emanata afori di sottobosco e terra calda, mirtillo, noce moscata, cenni ematici. Potentissimo (alcol 15%), lungo (sapido in coda), fruttato sempre. Barrique. Carré di agnello lardellato.



BARBERA D'ALBA FROI 2008 - € 6 - Ciliegia, mirtillo, sottobosco, arnellina. Barbera. L'annata 2008 guadagna in scorrevolezza quel che perde in massa, ha finezza e adattabilità a tavola. Acciaio. Carnelloni di carne al forno.



LANGHE ARNEIS AURELIA 2009 - € 7 - Se l'olfatto è lindo ma semplice (pompelmo rosa e mineralità gessosa), in bocca soddisfa pienamente: agrunato, sapido, sempre vitale. Acciaio. Lombo di maiale tonnato.



LANGHE NEBBIOLO BRICCO AVENE 2008 - € 8,50 - Naso di giovanile precisione: fragola e lampone, viola e pepe. Certo, il tannino è un po' scontroso, ma a tavola starà benissimo con un piatto di bigoli all'anatra. Botti da 25 hl.



MOSCATO D'ASTI MAGGIORINA 2009 - € 7 - Declinazione Moscato: muschio, agrumi, pesca. Piace il rapporto freschezza-effervescenza-dolcezza: ci guadagna gradevolezza ed equilibrio. Acciaio. Bavarese alle mandorle.



DOLCETTO D'ALBA CARLIN BUREL 2009 - € 7 - Dalla cascina La Palazzina: mirtillo, iris, sottobosco. Classico, di buon vigore, tannico ma con giusta freschezza. Punta fumé nel finale. Acciaio. Gnocchi al Raschera.

