



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
46AR345	750	6



ALESSANDRO RIVETTO

## Alessandro Rivetto Barolo Serralunga d'Alba

Piemonte

*Tryffel, Tryffel, Tryffel! Och en härlig Barolo från samma växtmarker som den vita Albatryffel... Bättre blir det inte!*

— Mattias Németh

Årgång

2015

Alkohol

14 %vol



### DRUVOR

Nebbiolo

### TILLVERKNING/ODLING

Vingårdarna i Serralunga d'Alba växer på mager jord bestående av kalk och sandsten vilket skapar förutsättningen för nebbilodruvan att ge långlivade, tanninrika viner med kraftig struktur. Rivetto skördar sina druvor för hand, allt selekterat efter mognadsgrad. Innan pressning, avstjälkas klasarna och vinet får sedan kallmacerera i två dygn innan jäsningsen som totalt pågår i ca 20 dagar. Vinet får därefter mogna i minst 38 månader varav 18 månader på fat av slovensk ek.

### KARAKTÄR

Granat till ljusst tegelröd i färgen med den Barolo-typiska doften av viol, torkade rosor, mörka bär, plummon och kryddiga toner av kaffe och lakrits. Smaken är kraftig med balanserad fruktighet, påtagliga tanniner och lång, rik eftersmak.

### PASSAR TILL

Barolo är det mest klassiska vinet till tryffel. Prova till viltfägel eller rött kött med tryffelsås, svamp och pasta eller risotto.

Passar även utmärkt till lagrade hårdostar.

### OM PRODUCENTEN

I den hisnande vackra by La Morra, i hjärtat av Barolo, ligger Alessandro Rivettos vineri som har gått i arv i fem generationer. Det var farfar Ercole Rivetto som introducerade sin passion för vin till den unge Alessandro och som gav honom det arv av tradition och nyfiken framåtsträvan som gäller idag på vingården. I dag driver Alessandro sin familjs vingård med barndomsvännerna Alessandro Bonelli som är oenolog och Mauro Adriano som är exportchef. Rivettos vingårdar finns på några av Piemontes mest välkända marker såsom i Serralunga d'Alba med cru läget Lazzarito, i Alba för Lange Nebbiolo och Barbera d'Alba, i Cremolino för Barbera Monferrato och självklart i La Morra för sina övriga Baroloviner.

# GASTRODEV

*Sans Frontières*

Med reservation för ändringar  
gastrodev.se

  
ALESSANDRO RIVETTO