



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Rivetto Barbera d'Alba Zio Nando 2016

PRODUCENT:	Rivetto	DRUVA:	100 % Barbera
HEMSIDA:	www.rivetto.it	ALKOHOL:	14.5 %
OMRÅDE:	Alba DOC, Piemonte, Italien	SOCKER:	1,8 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5.7 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Arom av mörka körsbär och plommon.

SMAK: Kraftfullt, fruktigt vin, mörka bär. Lång smak med stor elegans.

VINIFIERING: Manuell skörd. 30 % av rankorna planterades 1944. Pressning och maceration under 8-10 dagar. Långsam jäsnings vid 30 °C. Malolaktisk jäsnings. Klarning sker med bentonit. Den sandiga jordmånen och västliga läget bidrar till ett vin med kraftfull fruktarom, optimal intensitet och elegans.

LAGRING: Vinet lagras 18 månader på 30 hektoliters ekfat (från Slovenien, Ungern, Schweiz och 225 liters franska fat). Därefter 6 månader på flaska.

OM PRODUCENTEN

Ett familjeföretag i fjärde generationen med vingårdar i Serralunga d'Alba på totalt 35 ha. Tenuta Loirano, som köptes av familjen 1938, utgör kärnan av familjens egendomar. Den ligger som en sammanhängande gård på toppen av en kulle mellan Serralunga d'Alba och Sinio.

Idag är det Enrico Rivetto som leder företaget mot nya framgångar och sedan 2011 med ett tydligt fokus på ekologisk och biodynamisk odling, oberoende energiförsörjning samt biologisk mångfald.

