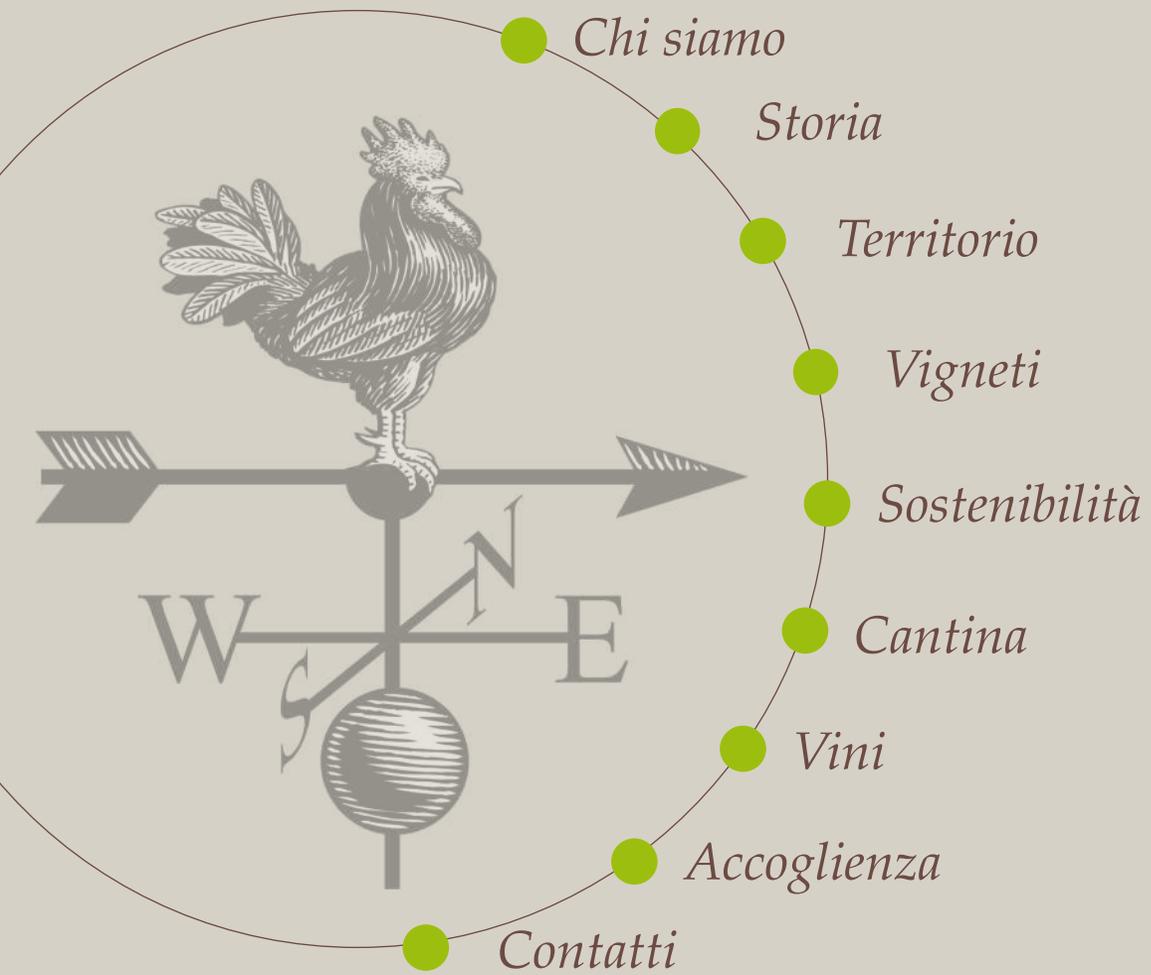


DANTE RIVETTI

Company Profile



Chi siamo



DA QUASI DUE SECOLI, I **RIVETTI** VIVONO E COLTIVANO I VIGNETI INTORNO AL COMUNE DI NEIVE, PERLA DEL BARBARESCO, UNO DEI BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA.

A loro, nei primi anni del '900, fu assegnata la licenza numero 16 per l'imbottigliamento dei vini in provincia di Cuneo. Una famiglia **contadina** che ha creato il proprio successo attraverso la fatica e la dedizione al vino, dal bisnonno **Giuseppe** al papà **Dante**, che negli anni '70 iniziò a selezionare i migliori vigneti del territorio e a vinificare sotto il nome di famiglia.

Oggi l'azienda è guidata dai figli di Dante: **Ivan**, **Katia** e **Mara** che hanno scelto una viticoltura sostenibile, vicina alla terra e rispettosa dell'espressività classica dei vitigni delle Langhe.

Le icone del **BARBARESCO**

Icona della produzione sono i **Barbaresco Bricco di Neive, Bric Micca e Rivetti**, capaci di eleganza e freschezza. Le Riserve di Barbaresco Bricco di Neive sono gelosamente custodite a partire dagli anni '80: una collezione che testimonia la resilienza dei Rivetti, il loro radicamento nella **storia vitivinicola piemontese** e la passione che li guida attraverso le generazioni.





La nostra storia

Born to be BARBARESCO

A BRICCO DI NEIVE IL VINO È DI CASA
DA ALMENO QUATTRO SECOLI.

 Storia

1689

Nel luogo in cui è stata edificata la casa padronale sorgeva un'antica cantina a volta del Seicento, proprietà dei curati di Neive.

1800

La famiglia Rivetti giunge a Bricco di Neive dall'omonima frazione ubicata in un piccolo avvallamento della collina e perciò setta «La Valletta»: soprannome con cui ancora oggi vengono ricordati.

1873

Nasce **Giuseppe Rivetti**, futuro fondatore dell'azienda. I suoi possedimenti comprendevano l'intera collina del Bricco fino ai confini del borgo di Neive.

1930-'60

Carlo Rivetti, figlio di Giuseppe, insieme alla famiglia, specializza la produzione sulla viticoltura.

1968

La prima vendemmia, anno in cui fu messo in bottiglia il primo Barbaresco sotto il nome di «Tenute Rivetti». I Rivetti ricevono la **licenza numero 16** per l'imbottigliamento in provincia di Cuneo, testimonianza di una pionieristica vocazione a seguire l'intera filiera del vino.

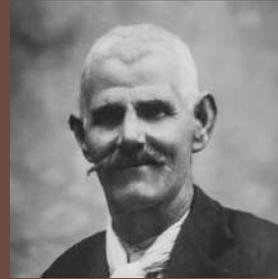
1970-2000

Dante Rivetti, nipote di Giuseppe, trasforma l'azienda di famiglia in una realtà conosciuta in tutto il mondo. Uomo di energie infaticabili e fine intuito commerciale, inizia a puntare sui vitigni autoctoni del territorio e a farli conoscere all'estero. Ammoderna le cantine ed espande i vigneti acquistando posizione vocatissime a Neive e nei dintorni.

2000-2023

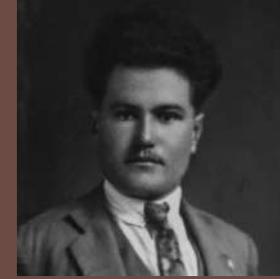
Oggi l'eredità di Dante è raccolta dai figli **Ivan**, **Katia** e **Mara**, quarta generazione dei Rivetti. Con loro l'azienda ha intrapreso un percorso di maggiore sostenibilità in vigneto, di ampliamento delle aree produttive e di potenziamento dell'ospitalità enoturistica.

I Rivetti nella STORIA



Giuseppe Rivetti *Pinin*

1873 – 1951



Carlo Rivetti

1904 – 1980



Dante Rivetti

1934 – 2021

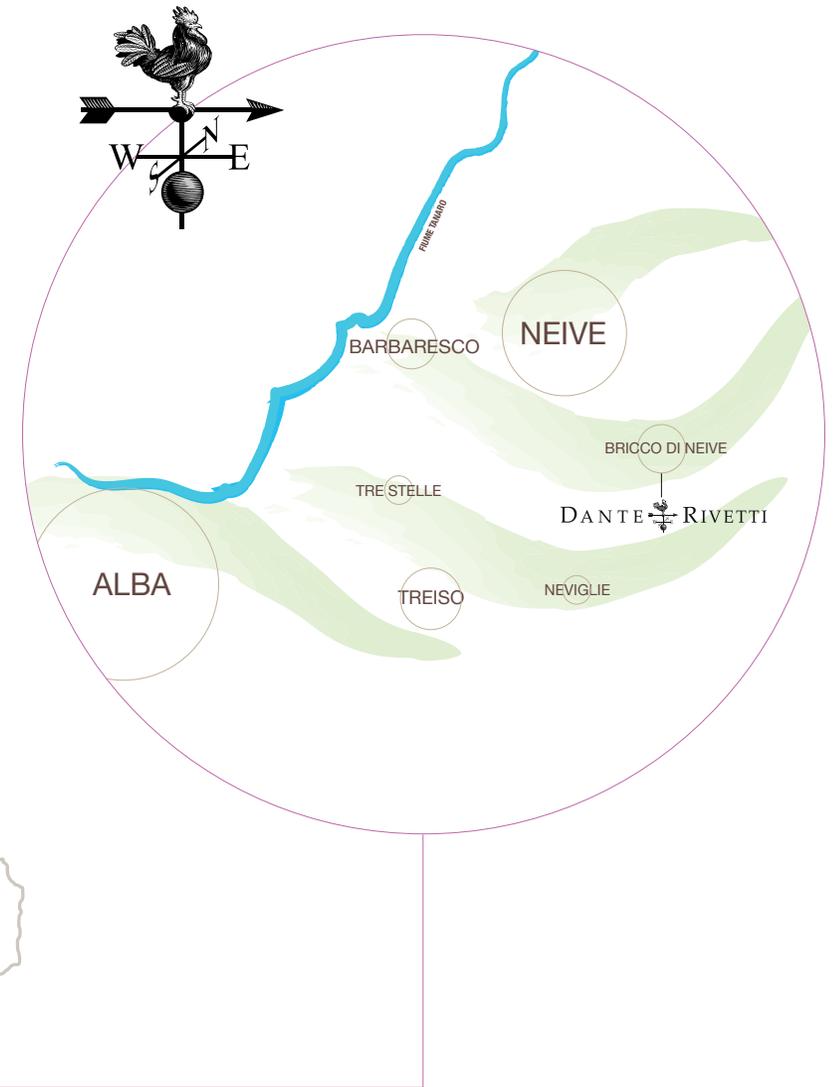
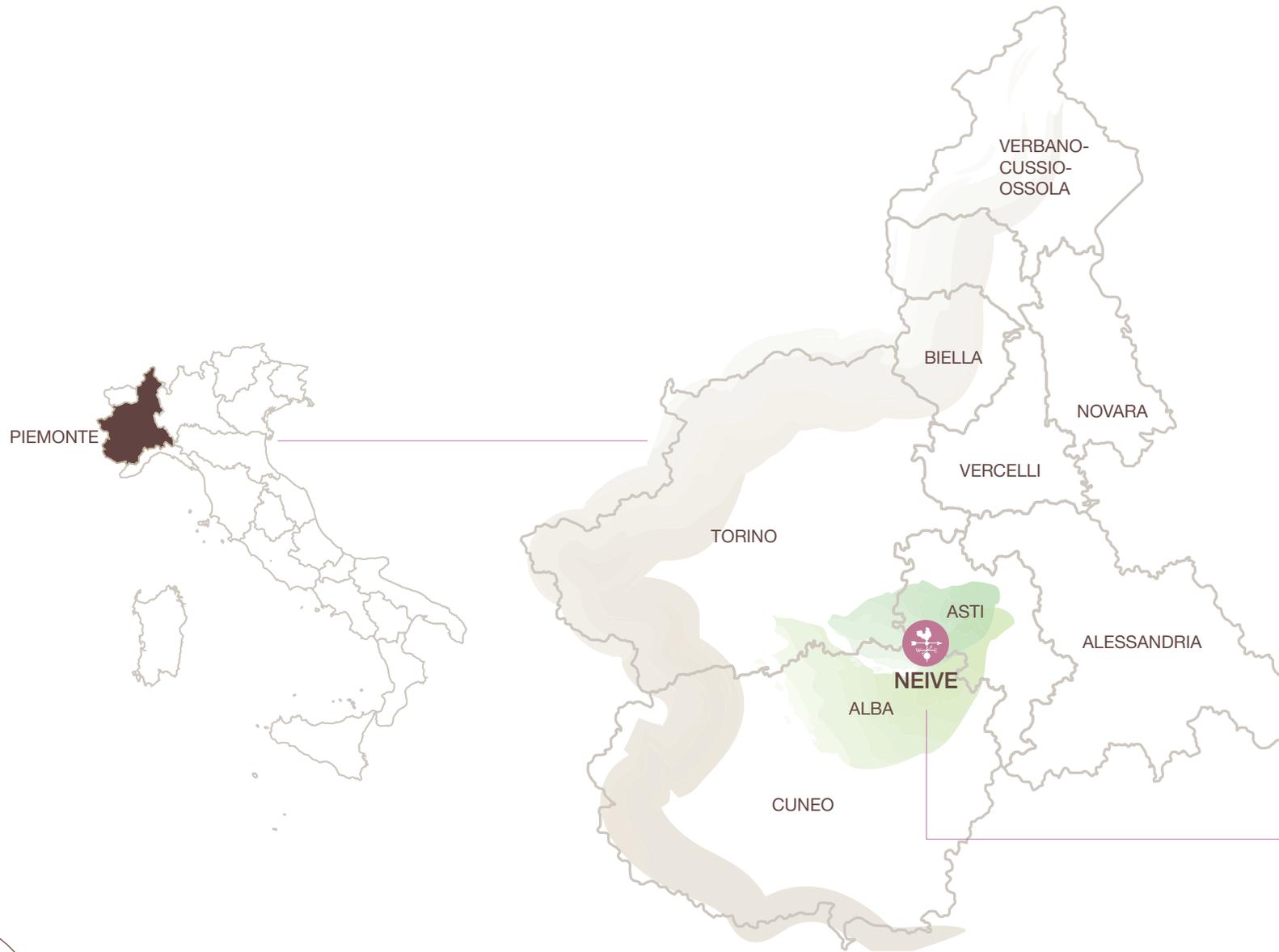


Katia, Ivan e Mara

Quarta generazione della famiglia



Territorio



Neive *la perla del* **BARBARESCO**

LE COLLINE DI NEIVE SONO UNO DEI
TERROIR PIÙ DISTINTIVI DELLE LANGHE.

Ubicata poco più a Est di Alba, sulla destra del fiume Tanaro, vengono attraversate dalla Valle del torrente Tinella, che le separa dai primi rilievi del Monferrato astigiano. È il cuore produttivo del Barbaresco, una delle denominazioni più prestigiose delle Langhe. Qui i vigneti si inerpicano su colline pettinate da meravigliosi filari, che spesso tracciano l'intera curva delle colline.



Un *suolo* per la **VITE**

Geologicamente, i suoli del Barbaresco rientrano nel cosiddetto «*Bacino terziario piemontese*» e sono caratterizzati da terreni marnosi, da arenarie e da sabbie di diversa colorazione e granulometria.



LE MARNE DI SANT'AGATA

Lungo il Tanaro, a Nord di Neive, prevale la formazione delle Marne di Sant'Agata fossili. Si tratta di sedimenti marini depositati composti da strati di argilla e limo con poca sabbia che donano vini eleganti, giocati sulla finezza.



LA FORMAZIONE DI LEQUIO

A Sud, in direzione di Treiso e del Bricco di Neive, compaiono tracce della Formazione di Lequio caratterizzata da marne argillo-sabbiose con buona presenza di calcare. Sono terreni che regalano espressioni di Barbaresco più potenti, corpose e austere.



Neive uno dei borghi più belli d'ITALIA

«Neive è un villaggio ben popolato e ricco ed il migliore nel fabbricato della Langa: residenza di famiglie nobili e civili che posseggono bellissime case».

Sansoldo di Levaldigi, segretario provinciale di Alba, 1760

Riconosciuto Bandiera arancione dal Touring Club, Neive è un borgo estroverso e vitale, il principale centro di diffusione della cultura enogastronomica delle Langhe orientali e uno dei Borghi più belli d'Italia.

La parte alta del paese è caratterizzata da splendidi palazzi secenteschi, edifici religiosi e strette strade ciottolose. Venne definita *pais di sgnuret*, ovvero il «paese dei signorotti» per la quantità e la qualità dei caseggiati nobiliari qui edificati.

La terra dei 4 VINI

Neive vanta una secolare vocazione al vino e alla buona tavola, ospita decine di ristoranti, strutture d'accoglienza turistica, enoteche e gastronomie ben fornite. È la «terra dei quattro vini» – Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba e Moscato d'Asti – che qui raggiungono punte di rara eccellenza.





Vigneti

Vocazione BARBARESCO

LA FAMIGLIA RIVETTI COLTIVA 55 ETTARI
TRA NEIVE, MANGO E COSTIGLIOLE
D'ASTI, TRA LANGHE E MONFERRATO.

Tutti i vigneti di nebbiolo da Barbaresco, circa 21 ettari, si trovano all'interno del comune di Neive, distribuiti su alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose della denominazione Barbaresco: Bricco di Neive, Bric Micca e Rivetti, ubicate sulla dorsale meridionale del torrente Tinella.

I vigneti di Costigliole d'Asti sorgono invece sulle colline della cosiddetta «Langa Astigiana», ovvero il tratto sudoccidentale del Monferrato che confina con le Langhe lungo il corso del fiume Tanaro.



Bricco di Neive

I vigneti di Bricco di Neive – adiacenti alla cantina – rappresentano gli appezzamenti più antichi dell'azienda, coltivati a mano da più di quattro generazioni di Rivetti. Furono possesso del bisnonno Giuseppe e oggi rappresentano la punta di diamante della produzione, con vigne quasi secolari. Sono coltivati soprattutto a Nebbiolo da Barbaresco, ma anche a Moscato e Barbera.

SUOLI E VINI

Bricco di Neive si contraddistingue per la quota altimetrica, che supera i 400 metri e per i terreni rossicci. Dona vini di austerità superiore, solida struttura, buona acidità e mineralità che ampliano le già incredibili capacità di invecchiamento.



Bric Micca

Poco distante dal Bricco di Neive si trova il vigneto della cascina «Micca», oggi all'interno dell'omonima Menzione Geografica. I filari si estendono da Sud verso ovest su di un appezzamento a corpo unico coltivato a Nebbiolo e Dolcetto.

SUOLI E VINI

I suoli bianchi e sabbiosi donano vini compatti e austeri, caratterizzati da un'ottima freschezza. I Barbaresco qui prodotti sono più pronti rispetto a quelli di Bricco di Neive e possono essere apprezzati appena terminato l'affinamento.



Rivetti

La Menzione Geografica «Rivetti» prende il nome dalla frazione di Neive che, fin dall'800, venne abitata dalla nostra famiglia. Qui è ancora presente la cascina dei nostri avi. I vigneti salgono lungo il crinale che dalla Valle del Tinella raggiunge il Bricco di Neive, con esposizione Sudovest: è per questo che Giuseppe Rivetti (e i suoi discendenti) vennero chiamati «I Valletta».

SUOLI E VINI

I suoli, tendenzialmente rossicci e argillosi, regalano vini di ottima struttura e facile beva. Nel prossimo futuro, dai vigneti di questa Menzione Geografica nascerà il nuovo *Barbaresco Rivetti*. Qui vengono coltivati i vigneti per la produzione di Arneis, Barbera, Moscato e Barbaresco Rivetti.



Costigliole d'Asti

I vigneti di Costigliole d'Asti appartengono alla fascia di Monferrato astigiano che confina con le Langhe del Barbaresco. Gli appezzamenti – acquistati da Dante Rivetti negli anni '80 – si trovano nelle frazioni di Bionzo e di Santa Margherita.

SUOLI E VINI

A Costigliole i terreni si fanno più chiari e alle argille delle Langhe subentrano strati di sabbia e calcare. Sono terreni perfetti per la coltivazione di Barbera e Moscato, ma anche di Chardonnay, per l'etichetta La Valletta, e Pinot Nero, da cui nascono i due Metodo Classico di Dante Rivetti vinificati in bianco e in rosé.



Mango

I vigneti della famiglia Rivetti, coltivati a Moscato Bianco, si estendono per circa 2 ettari tra la frazione di San Donato e la chiesa campestre di Sant'Elena. Si tratta di un meraviglioso anfiteatro di filari affacciato sulla stretta valle del fiume Belbo. Siamo nel cuore delle Colline del Moscato, luoghi cari allo scrittore Beppe Fenoglio, ritratti nei libri della *Malora* e del *Partigiano Johnny*.

SUOLI E VINI

I suoli sono caratterizzati da conglomerati calcarei sabbiosi e marne biancastre che donano ai terreni il tipico aspetto della «calcina», ovvero una polvere fine e candida che, ad ogni passo, si solleva in piccole nubi. Le terre bianche e l'ottima esposizione donano Moscato d'Asti di rara finezza, caratterizzati da un intenso bouquet floreale e un'ottima freschezza.



Sostenibilità

RISPETTO, CURA, PRESENZA

*il nostro impegno
per la sostenibilità*

VIVERE TRA I VIGNETI CHE SI COLTIVANO E
COLTIVARE I VIGNETI CHE SOSTENTANO LA VITA.

Dante Rivetti ha scelto una viticoltura sostenibile, attenta a preservare il delicato equilibrio naturale delle Langhe, tra necessità produttive e consapevolezza ecologica. Fin dai primi anni 2000, la famiglia ha scelto di limitare i prodotti di sintesi impegnandosi perché tutti i materiali e i trattamenti impiegati abbiano il minor impatto possibile, nel rispetto dell'ambiente.



IN VIGNA

- Abbandono del diserbo chimico in favore dello sfalcio meccanico.
- Interfila inerbito con piante sinergiche, capaci di aerare i terreni e combattere l'erosione.
- Concime biologico da stallatico bovino.
- Lavori sul verde e vendemmia interamente manuali.



EFFICIENZA ENERGETICA

In cantina, la sostenibilità ambientale è garantita da un impianto fotovoltaico da 330 KW, capace di alimentare gran parte del fabbisogno energetico.



COIMBENTAZIONE NATURALE

La nuova struttura produttiva, che sarà ultimata nei prossimi anni, verrà scavata sotto la collina, in modo da garantire una perfetta coibentazione naturale.





Cantina

L'anima *autentica* di **NEIVE** e del suo straordinario *terroir*

LA CANTINA DI DANTE RIVETTI SI TROVA A BRICCO DI NEIVE, ACCANTO ALLA CASA DI FAMIGLIA.

La filosofia è semplice: rispetto integrale delle caratteristiche dei vitigni coltivati e delle tipologie di vino prodotto alla ricerca di uno stile **pulito, tradizionale, classico piemontese**.





UVE A BACCA ROSSA

Diraspate e pigiate in maniera delicata, fermentano a temperatura controllata e sono accompagnate dal metodo tradizionale dei rimontaggi. Mentre i vini giovani affinano in acciaio, i Barbaresco e le Barbera d'Alba Superiore vengono accolti nella barrique. Lunghi affinamenti in botti di rovere di diverso formato trasformano il vino in un piccolo capolavoro fatto di cura, attesa e meraviglia.



UVE A BACCA BIANCA

Dopo una breve macerazione sulle bucce a freddo vengono pressate delicatamente. I mosti fermentano in acciaio a bassa temperatura per preservare aromi, acidità e bouquet floreale.



METODO CLASSICO

Vinificati e rifermentati secondo il tradizionale metodo classico. Affinano a lungo sui propri lieviti manifestando l'anima nobile del Pinot nero coltivato nei vigneti di Costigliole d'Asti.



Vini

La collezione delle RISERVE

UN ARCHIVIO CHE RACCONTA LA STORIA DEL BARBARESCO

Solo nelle grandi annate una parte del **Barbaresco Bricco di Neive** viene accantonata in cantina e va a formare un vero e proprio archivio delle vecchie annate, "consultabile" a partire dal **1988**.

La collezione delle Riserve della famiglia Rivetti è una chicca per intenditori e per esploratori che vogliono andare in profondità e scoprire l'impressionante longevità del Barbaresco.

BARBARESCO DOCG BRICCO DI NEIVE RISERVA

Etichetta STORICA

INNO ALLE GRANDI ANNATE DEL BARBARESCO

La storica etichetta raffigurante il Bricco di Neive venne utilizzata da Dante Rivetti fin dagli anni '70 per i suoi vini, quelli provenienti dai vigneti adiacenti alla cantina. Oggi, quell'etichetta rivive per raccontare le grandi annate del Barbaresco Docg Bricco di Neive Riserva.



BARBARESCO DOCG BRICCO DI NEIVE RISERVA

Etichetta STORICA



MENZIONE «D'ONORE»

Le uve nebbiolo dell'Etichetta Storica provengono esclusivamente dalla Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA) Bracco di Neive, ubicata sulla cima della collina che domina l'omonimo borgo, a 400 metri di altitudine. La Riserva nasce da un'accurata selezione delle piante più vecchie del vigneto: un impianto che risale agli anni '50, con viti che superano i 70 anni di età. I suoli, attraversati da marne calcaree, "incidono" nella nostra Riserva una solida struttura e una buona acidità, fondamentali per poter affrontare i lunghi invecchiamenti.

IL PIACERE DELL'ATTESA

La nostra selezione non ha tempi di invecchiamento prestabiliti. Dopo la fermentazione tradizionale con sistema di rimontaggio, matura lentamente per un periodo di circa 4 anni in botti da 50 hl di rovere di Slavonia. È lo straordinario carattere del vino a stabilire quando è pronto e solo allora viene messo in bottiglia e può fregiarsi dell'«Etichetta Storica».

BARBARESCO DOCG BRICCO DI NEIVE RISERVA

Etichetta STORICA



Vintage 2016 ★★★★★

UN'ANNATA PERFETTA

Nelle Langhe, la vendemmia 2016 è stata una delle più lunghe degli ultimi anni ed è considerata praticamente perfetta per via delle condizioni climatiche ideali che si sono venute a creare durante l'anno e che hanno favorito la corretta maturazione delle uve. In generale il clima è stato caldo e secco, con piogge estive che sono servite a mitigare le temperature, mentre le notti fredde di inizio autunno hanno favorito la maturazione fenolica, preparando le uve del vitigno Nebbiolo per la vendemmia di metà ottobre, che si è svolta nelle condizioni ideali. Il 2016 ci ha regalato Barbaresco dalle incredibili sensazioni fruttate, che si conservano nel tempo, con ottima acidità e bellissima struttura. L'eccellente freschezza rende la beva immediata: una piacevole novità per un vino che, generalmente, è celebrato per la sua austerità.

ELEGANZA CLASSICA E GRANDE POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Il *Barbaresco Docg Bracco di Neive Riserva* è un fuoriclasse di eleganza in cui ogni nota concorre alla scrittura di una "sinfonia dei sensi": suadente e fruttato, presenta tannini dolci, setosi e avvolgenti. A questo si aggiunge una naturale eleganza e un eccezionale potenziale di invecchiamento dato da un'annata "vecchia scuola", caratterizzata da uno stile molto classico. Il picco di bevibilità si prevede verrà raggiunto dopo 15 anni in bottiglia, ma sarà molto facile avere vini straordinari anche dopo 20-25 anni di affinamento in cantina.

Barbaresco DOCG *Riserva*

BRICCO DI NEIVE

2016 ETICHETTA STORICA

VITIGNO: 100% nebbiolo

TERRENI: Marne calcareo argillose

ZONA DI PRODUZIONE: MGA Bracco di Neive

ETÀ DEI FILARI: Oltre 70 anni

AFFINAMENTO: Tradizionale in botte di slavonia e successivamente in bottiglia, per un periodo di 60 mesi

LONGEVITÀ: Oltre 20 anni

FORMATI: 0,75 cl / 1,5 l / 3 l

PACKAGING: Casse di legno da 1, 3 o 6 bottiglie



Barbaresco DOCG Riserva

BRICCO DI NEIVE

VITIGNO: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive, MGA «Bricco di Neive»

TIPOLOGIA DI TERRENI: Marne calcareo argillose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspa pigiatura soffice. Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con rimontaggio tradizionale e lungo affinamento per un periodo totale di circa tre anni in botti di rovere di Slavonia e una piccola parte in piccoli carati di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia di 18 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl / 150 cl / 300 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore tipico rosso granato che con l'invecchiamento presenta toni aranciati classici del Nebbiolo.

Bouquet avvolgente che ricorda i profumi autunnali del sottobosco. Con l'affinamento in bottiglia si sviluppano sentori secondari di liquirizia, tabacco e cuoio.

Sorso ampio ed asciutto, dall'allungo straordinario e dai tannini morbidi ed eleganti.

Vino aristocratico che si abbina ai piatti più raffinati, con tartufo, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Ideale come vino da meditazione.



Barbaresco DOCG

BRIC MICCA

VITIGNO: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive, MGA «Bric Micca»

TIPOLOGIA DI TERRENI: Marne calcareo sabbiose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspa pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con rimontaggio tradizionale e affinamento in legno di rovere di diverse dimensioni per due anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl / 150 cl / 300 cl / 500 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Colore rosso granato con toni aranciati tipici del Nebbiolo.

Bouquet molto ampio con sentori floreali, in bocca è pieno con tannini morbidi e note che ricordano i piccoli frutti a bacca rossa. Si abbina a piatti di pasta all'uovo, carni rosse, tartufi e formaggi come il Castelmagno.



Barbaresco DOCG

RIVETTI

VITIGNO: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive, MGA «Rivetti»

TIPOLOGIA DI TERRENI: Marne calcareo argillose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspa pigiatura soffice. Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con rimontaggio tradizionale. Affinamento in botti grandi di rovere slavonia, per un periodo di 24 mesi. Segue affinamento in bottiglia di 18 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Colore tipico rosso granato intenso tipico del vitigno nebbiolo.

Profumo molto ampio, con sentori tipici dei frutti autunnali del sottobosco.

I tannini sviluppati durante l'affinamento ne esaltano il sapore asciutto e molto persistente, con spiccata freschezza e buona acidità. Vino da meditazione, elegante e raffinato, si abbina sia ai piatti di carne rossa, arrosti e carni bianche stufate che al forno, come ai formaggi.



Barolo DOCG

L'ÉGLISE

VITIGNO: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Colline della denominazione Barolo
TIPOLOGIA DI TERRENI: Marne calcaree sabbiose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione con sistema di rimontaggio tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata per un periodo di 12-15 giorni. Affinamento in legno per almeno 24 mesi seguito da un anno di riposo in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore rosso granata intenso con toni aranciati. Intenso sentore fruttato e speziato che rimanda ai frutti rossi e alle confetture. Tipico il sentore di rosa canina e viola.

Ottimo l'abbinamento con primi di pasta all'uovo al ragù, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Langhe DOC Nebbiolo

VITIGNO: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive

TIPOLOGIA DI TERRENI: Marne calcaree sabbiose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspa pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata affinamento in legno grande di rovere per un periodo di circa 18 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl / 150 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Colore rosso granata. Profumo intenso e caratteristico dell'uva Nebbiolo.

Sapore morbido ed avvolgente, con tannini dolci molto persistenti. Si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di carni bianche e rosse stufate, legumi e fondute di formaggi.



Langhe DOC Rosato MAVIK

VITIGNO: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Ultima decade di settembre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspa pigiatura soffice. Sosta sulle bucce per qualche ora per dare un rosato non troppo carico. La fermentazione è a temperatura controllata e a bassa temperatura. Segue un riposo sulle fecce nobili di fermentazione per dare maggiore ricchezza al palato e al naso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7° C

FORMATI: 75 cl / 150 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Il colore è rosa tenue, con qualche riflesso aranciato tipico del Nebbiolo.

Al naso è molto fruttato e fresco con note floreali.

In bocca è molto pieno, ma allo stesso tempo rimane la piacevolezza del rosato come vino estivo.

Si adatta bene per l'aperitivo e a tutto pasto, perfetto l'abbinamento con piatti estivi a base di pesce



Barbera d'Alba DOC *Superiore* **ALABARDA**

VITIGNO: Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive

TIPOLOGIA DI TERRENI: Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione con sistema di rimontaggio tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata per un periodo di 12-15 giorni. Affinamento in barriques per almeno 36 mesi seguito da un anno di riposo in bottiglia di 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 150 cl / 300 cl / 500 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso di frutta rossa leggermente speziato.

Gusto pieno e persistente di elevata struttura si presenta con un buon equilibrio tra acidità e la morbidezza dei tannini dolci dati dal lungo affinamento. Si abbina bene ai piatti di pasta, risotti, carni rosse grigliate, carni grasse e ai piatti particolarmente speziati



Barbera d'Alba DOC *Superiore* **VIGNA BOSCHI**

VITIGNO: Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive – Bricco di Neive VIGNA BOSCHI

TIPOLOGIA DI TERRENI: Marne calcaree Argillose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione con sistema di rimontaggio tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata per un periodo di 12-15 giorni. Affinamento in legno grande per almeno 18 mesi seguito da un anno di riposo in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl / 500 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutta rossa e spezie.

In bocca è ben equilibrato grazie alla sua piacevole acidità tipica del vitigno Barbera, pieno e corposo con un finale leggermente tannico. Perfetto l'abbinamento con risotti, pasta in brodo, carni grasse e carni grigliate, formaggi stagionati



Barbera d'Alba DOC **MARA**

VITIGNO: Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione con sistema di rimontaggio tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni. Segue un affinamento in acciaio per 10 mesi e di due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/18° C

FORMATI: 75 cl / 150 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore rosso rubino intenso e riflessi violacei. Il sapore di frutti maturi a bacca rossa con un buon equilibrio tra l'acidità tipica del vitigno e il residuo zuccherino danno a questo vino una facile bevibilità, servito anche a temperature più basse. Ottimo come vino a bicchiere, si abbina bene a taglieri di salumi e formaggi, come ai piatti di pasta e alle carni rosse – barbecue.



Dolcetto d'Alba DOC SITOVAREI

VITIGNO: Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive

TIPOLOGIA DI TERRENI: Calcareao sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Metà settembre, manuale, con attenta selezione delle uve

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione con sistema di rimontaggio tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 6 mesi seguito da un riposo in bottiglia per qualche mese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore rosso violaceo. Profumo intenso di fiori e frutti freschi come la ciliegia selvatica e la mora. Al palato il Dolcetto rivela grande bevibilità, freschezza e tannini delicati. Ideale a tutto pasto e al classico panino all'italiana.



Brut Metodo Classico Millesimato

IVAN

VITIGNO: Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Fine agosto, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Pressatura soffice e prima fermentazione in acciaio, segue rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti per un periodo variabile partendo da un minimo di 60 mesi fino ad arrivare a 90 mesi. Dopo la sboccatura riposa in bottiglia per circa 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6° C

FORMATI: 75 cl / 150 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Il colore è giallo paglierino. Il profumo è molto intenso con sentore di frutta fresca e agrumi e una delicata nota di crosta di pane e di zafferano. Il perlage è molto fine e persistente.

Si adatta bene come aperitivo, ma data la lunga sosta sui lieviti è un vino da tutto pasto.

Ideale l'abbinamento con il pesce crudo.



Brut Rosé Metodo Classico Millesimato

IVAN

VITIGNO: Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Fine agosto, inizio settembre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo la raccolta segue una veloce macerazione sulle bucce per dare il classico colore del rosé non troppo carico. Pressatura soffice e prima fermentazione in acciaio, segue rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti per un periodo variabile partendo da un minimo di 60 mesi fino ad arrivare a 90 mesi.

Dopo la sboccatura riposa in bottiglia per circa 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6° C

FORMATI: 75 cl / 150 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore buccia di cipolla tipico del rosé da vitigno Pinot Nero. Il profumo è molto intenso con note di piccoli frutti rossi, ciliegia e crosta di pane. Il gusto è secco, fresco, pulito e leggermente agrumato.

Perlage molto fine e persistente.

Si adatta bene a tutto pasto oppure come aperitivo con stuzzichini di salumi, prosciutto crudo e formaggio a pasta dura.



Piemonte DOC *Chardonnay* **LA VALLETTA**

VITIGNO: Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Scrupoloso monitoraggio degli indici di maturazione, indicativamente nei giorni centrali di settembre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Fermentazione in piccole botti da 225 litri a bassa temperatura controllata.
Successivo affinamento minimo per 18 mesi seguito da un riposo in bottiglia di 6 mesi.

Temperatura di servizio: 8 / 9° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:
Colore giallo dorato. Sapore piacevolmente equilibrato fra morbidezza e acidità, strutturato, persistente con una stupenda setosità e pienezza al palato. Delicatissimo con note di spezie bianche, polpa di pera morbida ed avvolgente con sentori di banana. Presente note di spezie bianche, polpa di pera e banane
Si adatta bene a tutto pasto, antipasti, risotti e carni bianche stufate con verdure e piatti con spezie orientali.
Abbinamento consigliato con insalata di ovuli reali.



Langhe DOC Arneis

BRICCODORO

VITIGNO: Arneis

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di settembre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio a bassa temperatura seguita da un periodo di affinamento sulle fecce nobili di fermentazione per 6 mesi e da due mesi di riposo in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore giallo paglierino con note verdognole.

Profumo molto fresco con aromi di frutta esotica e agrumi.

Di facile bevibilità si presenta molto fresco e abboccato al gusto.

Ottimo come vino a bicchiere per aperitivi, si abbina bene a tutto pasto con piatti dai sapori leggeri, come i primi e i piatti a base di pesce.



Langhe DOC Bianco

VITIGNO: Chardonnay e Arneis

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive e Costigliole d'Asti

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di settembre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio a bassa temperatura seguita da un periodo di affinamento sulle fecce nobili di fermentazione per 6 mesi e da due mesi di riposo in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore giallo tenue con riflessi verdognoli.

Si presenta con un profumo fresco di frutta primaverile e un sapore intenso e leggermente aromatico di fiori d'arancio e di agrumi.

Si adatta bene a piatti delicati, il classico spaghetti alle vongole, risotti ai formaggi, frittate e torte salate. Perfetto l'abbinamento con gli asparagi. Ottimo come aperitivo.



Moscato d'Asti DOCG

RIVETO

VITIGNO: Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Comuni di Neive, Mango e Costigliole d'Asti

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Prima decade di settembre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice del grappolo, seguita da fermentazione a bassa temperatura in autoclave per la presa di spuma per circa 20 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5° C

FORMATI: 75 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Il colore è giallo paglierino intenso e brillante con un perlage persistente.

Il profumo è molto fresco e fragrante, intenso con note di frutta tropicale, frutti bianchi e salvia.

Il sapore indubbiamente dolce e aromatico che ricorda il grappolo maturo.

Questo vino si presta ad essere bevuto da solo come aperitivo oppure abbinato al classico gelato, frutta fresca, sorbetti, formaggi di media stagionatura, pasticceria secca e dolci a base di creme.

Classico abbinamento con i dolci lievitati da forno - il panettone.



Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva DOCG **PIASÌ**

VITIGNO: Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Neive

TIPOLOGIA DI TERRENI: Sabbioso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Sovra maturazione in vigna con raccolto verso metà ottobre, manuale, con attenta selezione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Spremitura soffice del grappolo seguita da decantazione naturale del mosto. Fermenta in piccole botti di legno dove riposa poi per circa 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° C

FORMATI: 50 cl

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI:

Colore giallo dorato con riflessi ambrati.

Profumo fragrante molto intenso con note di frutta secca, agrumi canditi e confettura.

In bocca è dolce, ma non stucchevole, con una esplosione tipicamente aromatica e leggeri sentori liquorosi.

Vino complesso che si presta bene ad essere abbinato al foie gras, a formaggio erborinati.

A fine pasto con la piccola pasticceria e seguito da buon caffè.



DANTE RIVETTI

DANTE R
MET

DANTE RIVETTI
BICCODINDE

Accoglienza

Ti aspettiamo in CANTINA

DANTE RIVETTI È IL LUOGO PERFETTO PER VIVERE E SCOPRIRE IL BARBARESCO IMMERSI TRA I FILARI DEL BRICCO DI NEIVE, UNO DEI PIÙ SPETTACOLARI VIGNETI DELLA ZONA E PUNTO PANORAMICO DEL COMPRESORIO.

Un ambiente **intimo**, **informale** e **accogliente**, in cui la famiglia Rivetti e i loro più stretti collaboratori vi inviteranno a bere un bicchiere di vino, scoprire i segreti della vinificazione e – soprattutto – a vivere tutta la ricchezza dei sapori delle Langhe, riconosciute dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità.



VISITE E DEGUSTAZIONI

Le visite e gli assaggi avvengono nella splendida sala degustazione, recentemente rinnovata. Uno spazio per grandi e piccoli gruppi luminoso e contemporaneo.

Il wine shop di Dante Rivetti, al piano sottostante, offre l'intera gamma della cantina, comprese le preziose Riserve di Barbaresco.

INFO E PRENOTAZIONI

info@danterivetti.com



DANTE  RIVETTI

Born to be
BARBARESCO

AZIENDA AGRICOLA DANTE RIVETTI

Loc. Bricco di Neive, 12 - 12052 Neive (CN) - Italia

+39 0173 67 125 - info@danterivetti.com

www.danterivetti.com

