



# Massimo Rivetti

## Terre di Carin, Barbaresco DOCG

### 마시모 리베띠, 테레디 까린 바바레스코

#### Winery Description and History

이탈리아 피에몬테 Neive 지역에서 5대에 걸쳐 와인을 양조하는 가족 경영 와이너리 '마시모 리베띠'. "훌륭한 와인은 좋은 품질의 포도에서 시작된다"는 명료한 철학을 바탕으로 2009년 이래 제초제, 살충제를 사용하지 않으며 2016 빈티지부터 전 제품 유기농 인증을 받았습니다. 35-75년 수령의 올드바인의 수확량을 제한함으로써 떼루아와 포도 품질을 극대화하였으며, 발효/양조 시 자연적으로 존재하는 효모만을 사용하고 필요한 경우에만 극소량의 이산화황을 첨가합니다. 특히, 마시모 리베띠 레드 와인은 포도의 특성을 보존하기 위해 어떠한 여과도 거치지 않는 점이 특징입니다. 이탈리아 피에몬테의 정수를 담았다고 해도 과언이 아닌 바바레스코는 '우아'하고 '인상'적이라는 표현이 걸 맞는 와인으로, 한 모금 머금은 순간 약간의 흙 내음과 향신료, 포푸리의 향미가 더해진 베리 타르트의 맛을 만끽할 수 있습니다. 여성스러우면서도 우아한 텍스처를 필두로 높은 산도와 타닌으로 입 안에 끊이지 않는 즐거움을 불러 일으킵니다. 피노누아와 까베르네 소비뇽을 선호하는 와인 애호가들에게 '바바레스코'를 강력 추천합니다.



Piemonte / Italy



Nebbiolo 100%



2016



14.5% / 750ml



백악질 점토



18개월 슬로베니안 오크 배럴 숙성, 6개월 병 숙성



선명한 루비 레드



제비꽃, 코코아, 토바코, 레드 베리의 힌트



입 안을 부드럽게 메우는 타닌과 산뜻한 산도의 조화



양고이, 사슴 고기