



MASSIMO
RIVETTI

FAMILY FARM



PRODURRE
UN BUON VINO
SIGNIFICA
TRASFORMARE
UVE DI GRANDE QUALITÀ

MASSIMO RIVETTI





VITI VECCHIE

Vigneti dai 35 ai 75 anni con produzioni ad ettaro limitate per massimizzare la qualità ed esaltare le caratteristiche del terroir e della zona di produzione.

NO ERBICIDI, GESTIONE ERBE

Sfalcio manuale per evitare ogni erbicida chimico. Semina di oltre 20 varietà diverse di erbe che contribuiscono ad aiutare la pianta evitando stress e fungendo, inoltre, da fertilizzanti naturali.

NO PESTICIDI, GESTIONE INSETTI

Utilizzo della “confusione sessuale” (metodo naturale che evita la riproduzione dell’insetto senza debellarlo chimicamente) e raccolta manuale delle nottue (vermi che si cibano delle gemme compromettendo la produzione).

VENDEMMIA

Vendemmia manuale solo dei frutti migliori nel momento di massima maturità seguita da una accurata selezione.

FERMENTAZIONI NATURALI CON LIEVITI INDIGENI

Pie de cuve indigeno utilizzando lieviti naturalmente presenti sulla buccia dell’uva in modo da ottenere vini non standard e che rispecchino il territorio e la zona di produzione.

IMBOTTIGLIAMENTI NEL MASSIMO RISPETTO DEL VINO

Utilizzo minimo di solforosa e chiarifica solamente quando strettamente necessario.

OLD VINES

Vineyards from 35 to 75 years old with limited yield per hectare to maximize the grape quality, the terroir and production area.

NO HERBICIDES, SOIL MANAGEMENT

Herb mowing hand done to avoid any herbicide, sowing of 20+ different variety of herbs that help plants avoiding stress and acting as natural fertilizer in addition to “humus”.

NO PESTICIDES, INSECTS MANAGEMENT

Use of “sexual confusion” (natural method that avoid the reproduction of the insects without any chemical product) and hand harvest of “noctue” (worms that eat buds in spring, destroying part of the production).

HARVEST

Harvest hand done only of the best fruits at the moment of the top maturity followed by an accurate selection to avoid any compromise.

NATURAL FERMENTATION WITH INDIGENOUS YEASTS

Natural starter (pie de cuve) using only yeasts that are naturally present on the skins of the berries, in order to obtain not standard wines, but products that reflect the territory and production area.

BOTTLING WITH THE MAXIMUM RESPECT OF THE WINE

Minimum use of sulphates and clarify only when really necessary.



CASCINA FROI

Sito nel comune di Neive, è il centro aziendale di proprietà della famiglia Rivetti dal 1947. Da sempre destinata alla produzione vitivinicola, con la cantina al centro e dodici ettari vitati, è una delle strutture più antiche della zona (già citata nelle mappe militari alla fine del 1800). I vigneti sono accorpati e favorevolmente esposti a Sud, Sud-Ovest tanto che annoverano due sottozone di particolare elezione per la produzione del Nebbiolo da Barbaresco, denominate RIVETTI e SERRABOELLA; qui vengono coltivati principalmente Nebbiolo, Barbera e Moscato con vigneti di età compresa tra i quaranta e settantacinque anni.

CASCINA GARASSINO

Collocata nel Comune di Mango, comprende un gruppo di vigneti con esposizione Sud-Ovest. Qui vengono coltivate sia varietà piemontesi come Arneis e Nebbiolo, ma anche vitigni internazionali quali Merlot, Pinot Nero e Chardonnay.

CASCINA PALAZZINA

Presente nel comune di Alba, vede coltivate varietà tradizionali come Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, con vigneti in piena maturità (oltre i 35 anni) esposti a mezzogiorno, da qui nascono vini freschi e molto profumati date le caratteristiche del suolo e del microclima.

FROI

Located in the municipality of Neive, is the center of the winery, owned by Rivetti family since 1947. It has always devoted to wine production. The wine cellar is in the center with twelve hectares of vineyards around, it's one of the oldest structures in the area (already mentioned in the military maps at the end of 1800). The vineyards are merged and favorably exposed to South, South-West and are located into two subzones of special election for the production of Nebbiolo, called RIVETTI and SERRABOELLA; here Nebbiolo, Barbera and Moscato vineyards with age between forty and seventy-five are mainly cultivated.

GARASSINO

Located in the municipality of Mango, it comprises a group of vineyards with South-West exposure. Here both Piedmontese varieties as Arneis and Nebbiolo and international varieties as Merlot, Pinot Noir and Chardonnay are cultivated.

PALAZZINA

Located in the municipality of Alba, includes traditional varieties such as Nebbiolo, Barbera and Dolcetto, with vineyards in full maturity (over 35 years) exposed at noon, these vineyards make fresh and very fragrant wines given the characteristics of the soil and climate.



V I N I

SELEZIONE
MASSIMO RIVETTI



SELEZIONE MASSIMO RIVETTI



BARBARESCO FROI

Prende il nome della casa essendo una selezione di più vigne intorno all'azienda. Tipologia tradizionale che segue la filosofia piemontese di affinamento in botte grande di rovere di Slavonia da 2500 l dove riposa per due anni. Vino che gioca sull'eleganza e sul frutto.

It takes the name of the house, being a selection of many vineyards around the farm. Traditional style that follows the Piedmontese philosophy of aging in big barrels of Slavonian oak (2500 l) where it rests for two years. Wine with elegance and fruity.

0,75 l - 1,5 l - 3 l



SELEZIONE MASSIMO RIVETTI

BARBARESCO RISERVA SERRABOELLA

Prodotto solo nelle annate migliori dalla vigna più vecchia di Nebbiolo presente in azienda (circa 60 anni). Piccola selezione dal cru Serraboella che invecchia per due anni in barriques francesi (1/3 nuove, 2/3 secondo passaggio) e due anni in botti da 2500 L di rovere di slavonia. Presenta un tannino importante ed asciutto con una grande longevità.

Made only in the best vintages from grapes grown in the oldest Nebbiolo vineyard of our winery (sixty years). Grapes are selected from the Serraboella cru, aged for two years in French oak barrels (1/3 new, 2/3 second pass) and two years in 2500-litre barrels of Slavonian oak. This wine carries significant and dry tannins and has great longevity.

0,75 l - 1,5 l - 3 l



SELEZIONE MASSIMO RIVETTI



BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA SERRABOELLA

Selezione prodotta solo nelle migliori annate dalla vigna più vecchia in azienda (settantacinque anni) nel cru Serraboella. Affinata per due anni in barriques francesi 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio. È un vino di corpo con una grande longevità.

Made only in the best vintages from the oldest vineyard in the farm (seventy five years) on Serraboella cru. Aged for two years in French oak barriques (1/3 new and 2/3 second pass). It's a full-bodied wine with great longevity.

0,75 l - 1,5 l - 3 l



SELEZIONE MASSIMO RIVETTI

LANGHE GARASIN

Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. E' uno dei vini più internazionali in azienda che affina per due anni in barriques francesi di cui uno ogni varietà separata e uno dopo il blend.

Blend of Cabernet Sauvignon and Merlot. Its' one of the most international wines and is aged in French oak barrels for two years, one each variety separate and one after the blend.

0,75 l - 1,5 l



SELEZIONE MASSIMO RIVETTI



LANGHE CHARDONNAY BOTTICELLA

Prodotto con uve 100% Chardonnay, fermentato ed affinato per un anno in botticelle da 1200 l di rovere francese. Un vino bianco importante e ben bilanciato fra freschezza e struttura, prodotto in edizione limitata.

Made with 100% Chardonnay grapes, fermented and aged for one year in 1200 l french oak barrels. It's an important white wine well balanced in freshness and structure, made in limited edition.

0,75 l



LANGHE PINOT NERO

Prodotto con il 100% di uve Pinot Nero provenienti dai nostri vigneti in Mango a 500 m s.l.m. Fermentato in tini di rovere francese ed affinato per un anno in botti di rovere austriaco. Presenta una struttura che gli conferisce una vitalità superiore ai 15 anni.

Made with 100% Pinot Noir grapes from our vineyards in Mango at 500 m above sea level. It's fermented in French oak barrels "tino" and aged for a year in Austrian oak barrels. It has a structure that gives it a greater vitality than 15 years.

0,75 l





V I N I

VINI
ROSSI



V I N I R O S S I



BARBARESCO

Tipologia tradizionale che segue la filosofia piemontese di affinamento in botte grande di rovere di Slavonia dove riposa per diciotto mesi sviluppando un tannino morbidi e corpo elegante.

Traditional type that follows the Piedmontese philosophy of aging in large barrels of Slavonian oak where it rests for eighteen months developing a soft tannin and elegant body.

0,75 l



V I N I R O S S I

BAROLO

Tipologia tradizionale che segue la filosofia piemontese di affinamento in botte grande di rovere di Slavonia dove riposa per ventiquattro mesi sviluppando un tannino asciutto e corpo consistente.

All the beauty and strength of the Piedmontese philosophy shows in this traditional wine. It is aged in large barrels of Slavonian oak where it rests for twenty-four months, developing significant tannins and a full body.

0,75 l - 1,5 l



V I N I R O S S I

LANGHE NEBBIOLO AVENE

Prodotto con uve 100% Nebbiolo da uno degli appezzamenti più alti della zona ad oltre 500 mt sul livello del mare. vigneto eroico con oltre il 30% di pendenza che comporta diverse lavorazioni manuali non essendo sempre possibile la meccanizzazione. Affinato per un anno in botti di rovere di Slavonia da 2500 l. Nebbiolo elegante con tannino più semplici rispetto ad un Barbaresco ed una buona mineralità.

Made with 100% Nebbiolo grapes from one of the highest field in the area at more than 500 meters above sea level. Heroic vineyard with over 30% of the slope that involves several manual operations since mechanization is not always permitted. Aged for one year in Slavonian oak (2500 l). Elegant Nebbiolo with simple tannins and with a good .



0,75 l - 1,5 l



VINI ROSSI

BARBERA D'ALBA SUPERIORE FROI

Prende il nome della casa essendo una selezione di più vigne intorno all'azienda. tipologia tradizionale che prevede l'affinamento in vasche di acciaio e cemento. vino da tutto pasto, semplice, molto fresco e profumato.

It takes the name of the house, being a selection of more vineyards around the farm. Traditional style which provides the aging in stainless steel tanks and cement. Easy wine, very fresh and fragrant.

0,75 l - 1,5 l



V I N I R O S S I



LANGHE VIARIVETTI22 ROSSO

Via Rivetti è la strada che attraversa i nostri vigneti e dà il nome a questo vini frutto del blend delle tipologie rosse prodotte in azienda.

Vino Semplice che affina solo acciaio e cemento con l'idea di avere un buon bicchiere non impegnativo e che può essere consumato giornalmente.

Via Rivetti is the road that runs through our vineyards and gives its name to this fruity blend wine of red varieties made in the farm.

Simple wine that ages only in stainless steel and cement and follows the idea of having a easy glass and that can be consumed daily.

o, 75 l



V I N I

VINI
BIANCHI E
SPUMANTI



V I N I B I A N C H I

LANGHE VIARIVETTI22 BIANCO



Via Rivetti è la strada che attraversa i nostri vigneti e dà il nome a questo vini frutto del blend di Arneis, Chardonnay ed altre varietà antiche.

Viene vendemmiato nelle ore più fresche della giornata e con l'utilizzo di ghiaccio secco per preservare le caratteristiche dell'uva ed ottenere un buon bicchiere non impegnativo e che può essere consumato giornalmente.

Via Rivetti is the road that runs through our vineyards and gives its name to this fruity blend wine made with Arneis, Chardonnay and ancient varieties.

It's harvested in the coolest hours of the day, using dry ice to preserve grape characteristics and obtain a easy glass that can be consumed daily.

0,75 l



VINI BIANCHI

LANGHE VIARIVETTI22 ROSATO

Via Rivetti è la strada che attraversa i nostri vigneti e dà il nome a questo vino.

Viene vendemmiato nelle ore più fresche della giornata e con l'utilizzo di ghiaccio secco per preservare le caratteristiche dell'uva ed ottenere un buon bicchiere non impegnativo e che può essere consumato giornalmente.

*Via Rivetti is the road that runs through our vineyards and gives its name to this fruity wine.
It's harvested in the coolest hours of the day, using dry ice to preserve grape characteristics and obtain a easy glass that can be consumed daily.*

0,75 l



S P U M A N T I

METODO CLASSICO ROSÈ

Prodotto con Nebbiolo e Pinot Nero nel metodo classico con ri-fermentazione in bottiglia. Viene vendemmiato nelle ore più fresche della giornata e con l'utilizzo di ghiaccio secco per preservare le caratteristiche dell'uva. Rimane sur lie per minimo sei anni in bottiglia prima di essere degorgiato.

Made with Nebbiolo and Pinot Noir in the traditional method with re-fermentation in bottle. It is harvested in the coolest hours of the day and with the use of dry ice to preserve the grape characteristics. It remains sur lie for minimum six years in the bottle before disgorgement.



0,75 l - 1,5 l



S P U M A N T I

METODO CLASSICO BIANCO

Prodotto con Nebbiolo, Pinot Nero e Chardonnay nel metodo classico con ri-fermentazione in bottiglia. Viene vendemmiato nelle ore più fresche della giornata e con l'utilizzo di ghiaccio secco per preservare le caratteristiche dell'uva. Rimane sur lie per minimo cinque anni in bottiglia prima di essere degorgiato.

Made with Nebbiolo, Pinot Noir and Chardonnay in the traditional method with re-fermentation in bottle. It is harvested in the coolest hours of the day and with the use of dry ice to preserve the grape characteristics. It remains sur lie for minimum five years in the bottle before disgorgment.

0,75 l - 1,5 l



V I N I B I A N C H I

LANGHE ARNEIS AURELIA



Prodotto da uno degli appezzamenti più alti della zona ad oltre 500 m sul livello del mare. Vigneto eroico con oltre il 30% di pendenza che comporta diverse lavorazioni manuali non essendo sempre possibile la meccanizzazione. Viene vendemmiato nelle ore più fresche della giornata e con l'utilizzo di ghiaccio secco per preservare le caratteristiche dell'uva e portato immediatamente in cantina dove farà un giorno di crio-macerazione a 0 °C per estrarre tutti i sentori contenuti nelle bucce. Vino molto minerale, fresco e profumato.

Made on one of the highest field in the area at more than 500 meters above sea level. Heroic vineyard with over 30% of the slope that involves several manual operations since mechanization is not always permitted. It is harvested during the coolest hours of the day and with the use of dry ice to preserve grape characteristics, then immediately taken to the cellar where we do a crio-maceration at 0 °C for 24 hours to extract all the aromas contained in the skins. It's a very mineral wine, fresh and fragrant.

0,75 l



MOSCATO D'ASTI MAGGIORINA

Prende il nome da uno degli antenati della famiglia Rivetti che fu fra i primi a portare questa varietà nel comune di Neive. Proviene da uno dei più vecchi vigneti di Moscato della zona, coltivato sulla collina Serraboella, ha un buon rapporto acidità e zuccheri che lo mantiene sempre fresco e profumato.

It takes its name from one of the ancestors of the Rivetti family that was among the first to bring this variety in the municipality of Neive. It comes from one of the oldest vineyards of Moscato in the area, grown on Serraboella hill, it has a good acidity-sugars ratio that always makes it fresh and fragrant.

0,75 l





Cascina Froi



Cascina Garassino



Cascina Palazzina

DOVE SIAMO



PIEMONTE

MAGLIANO ALFIERI

CASTAGNOLE
DELLE LANZE

GUARENE



NEIVE

CASTIGLIONE
TINELLA

BARBARESCO

ALBA

TREISO

NEVIGLIE

MANGO

RODDI

GRINZANE
CAVOUR

TREZZO
TINELLA

DIANO
D'ALBA

CASTIGLIONE
FALLETTO

AZIENDA AGRICOLA RIVETTI MASSIMO
Via Rivetti, 22 - 12052 Neive (CN) - ITALIA



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



TO MAKE
A GREAT WINE
MEANS
TO TRANSFORM
QUALITY GRAPES

MASSIMO RIVETTI







F A M I L Y F A R M

AZIENDA AGRICOLA RIVETTI MASSIMO

Via Rivetti 22 - 12052 Neive - CN - ITALIA

+39 0173 67505

massimo@rivettimassimo.it

rivettimassimo.it