



Cantina Riboli: Barbera che passione!

Da Milano a Sessame, in provincia di Asti, tra vecchi filari e tanta voglia di crescere: i vini della giovane e dinamica realtà di Roberto Riboli



Cantina Riboli: dal Barbera al Moscato d'Asti e un pregevole Metodo Classico (Foto © Malinda Sassu).

Ci sono molti motivi per avvicinarsi ai vini della **Cantina Riboli**, la **Barbera** è uno di questi. Non più la principessa dalle umili origini ma una regina in costante evoluzione tra tradizione e ricerca.

Un vino che fonde il passato, il presente e il futuro di **Roberto Riboli**, giovanissimo e promettente produttore che ha scelto di farsi conoscere senza effetti speciali, legandosi al territorio con una sorprendente armonia.

Sono ormai lontani i tempi di "*barbera e merenda*", il vino legato alla cultura contadina: per Roberto, la tradizione non ha il sapore di antico e vetusto ma di sviluppo e continuità, di ricerca e valorizzazione, di passione che muove una famiglia unita che ha tanto da dire e da raccontare.



Roberto Riboli con il padre Marco e il fratello Riccardo, nella cantina di Sessame (Foto © Riboli).

Cantina Riboli, l'unicità del Piemonte nei filari di un antico vigneto

Nove filari di Barbera e un ettaro di Moscato, sei ettari di terreno e tanta voglia di cominciare: nasce così nel 2000 l'avventura della famiglia **Riboli**, originari di Milano, prima con papà Marco e poi con Roberto, *deus ex machina* dell'azienda e coadiuvato in campo dal fratello Riccardo.

Un luogo magico nel comune di **Sessame**, tra filari e borghi medievali dove, da sempre, la vite è parte essenziale del paesaggio. In azienda, è il vino a fare la differenza: la scelta accurata del vitigno al singolo terreno, la cura meticolosa dei suoli e, soprattutto, un'attenta vinificazione, concedendo a ciascun vino il tempo di maturare.

Una gamma che scorre sul filo della tradizione, dalla **Barbera DOC** e **Superiore DOCG** al **Moscato d'Asti DOCG** e anche un pregevole **Metodo Classico**, il tutto concepito per una produzione artigianale e curata in ogni particolare.



Nove Filari 2013, Barbera d'Asti Superiore DOCG (Foto © Malinda Sassu).

Nove Filari Barbera d'Asti DOCG Superiore 2013, l'elogio della lentezza

Prende il nome dai nove filari di oltre cinquant'anni la **Barbera d'Asti DOCG Superiore**, prodotta solo nelle annate migliori e in tiratura limitata: 900 le bottiglie relative a questa 2013, tutte numerate e arrivate dopo un lungo lavoro iniziato nel 2001.

Un vino che vuole il suo tempo, a partire dalla macerazione post fermentativa di due mesi e il **lungo riposo in tonneaux di rovere francese** per 24 mesi e altri due anni in bottiglia.

Una **barbera di grande struttura e finezza**, che veste un importante manto granato e offre un ventaglio olfattivo estremamente seducente di viola appassita, bacche di ginepro e chiodi di garofano. L'idea balsamica di timo e maggiorana fa da contorno alla confettura di frutti di bosco e amarena sotto spirito e si dissolve in un finale di cacao e caffè.

Altrettanto suadente è l'assaggio che mette in evidenza la sottile trama tannica e l'equilibrio perfetto di freschezza e sapidità, con un finale lungo e persistente e un'avvolgente morbidezza.

In poche parole, un **vino dalla ricchezza infinita**.



Mappale 61, l'autentica espressione del Barbera d'Asti della Cantina Riboli (Foto © Malinda Sassu).

Il raffinato equilibrio di Mappale 61 Barbera d'Asti DOCG 2015

Diretta, immediata e schietta, soprattutto tipica, la Barbera in purezza di **Mappale 61**, uno dei primi vini prodotti dalla **Cantina Riboli**. Affinata in tonneaux da 300 litri di epoche e tostature diverse.

Nel calice, rubino fitto e brillante con luminose sfumature granato. Anche qui è intenso l'olfatto di piccoli frutti rossi e scuri, dalle more alla prugna, passando per gelso, susina e ciliegia. Erbe aromatiche e spezie dolci ne sono l'elegante contorno.

Sorso pieno e appagante, ben bilanciato e in raffinato equilibrio con i tannini vellutati: il piacevolissimo e lungo finale, fruttato e leggermente balsamico, trova il giusto sviluppo di una percezione finale completa.

Fantasia Moscato D'Asti DOCG 2019, il dolce sapore della tradizione

L'aromatico per antonomasia, allegro e frizzante compagno di grandi dolci italiani, piacevolissimo anche in abbinamento a formaggi freschi e leggermente stagionati.

Il **Fantasia Moscato d'Asti DOCG** è un vino brioso, dal fragrante bouquet di agrumi e pera, pesca bianca e litchi, [erbe aromatiche](#) e fiori bianchi, delicato e non eccessivamente dolce,

sostenuto da una gradevole sapidità.

Una versione pregiata del famoso vino piemontese, figlio della cura artigianale di **Roberto Riboli** e delle colline argillose di Sessame.

Una gamma di vini che si completa con gli interessanti **Metodo Classico** Blanc de Blancs da Chardonnay e Blanc de Noirs da Pinot Nero, entrambi in purezza.

Eccellenze di una giovane realtà che si affaccia con le premesse migliori nel mondo della viticoltura, con l'entusiasmo che è anima e motore di tutti i desideri ma anche una vera forza: quella di aver saputo coniugare l'esperienza di una vecchia cantina con l'apertura a nuove idee, nel territorio cardine della storia del vino italiano, il **Piemonte**.

Cantina Riboli

Regione S. Giorgio, 11, Sessame (Asti)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

09/06/2022

Autore

malinda-sassu