



La Ribota – La Nebbia Monferrato Rosso DOC



La Ribota is een **familiebedrijf** in de 3de generatie, nu geleid door de vijftiger **Giugliano Barberis**. De cantina werd **steeds weer verbouwd** naar groter en nieuwer, van gewelfde kelder tot uiteindelijk een industrieel uitzien halletje, alle stappen nog mooi zichtbaar bij een bezoek.

Giugliano heeft alles wat we ons bij een **traditionele “wijnboer”** kunnen voorstellen: hij spreekt met een duidelijk **lokaal accent** – en vooral geen woord Engels. Er is het oneindige **respect voor de familie** (vooral voor zijn vader, die hem alles leerde en nu bij het blenden van de vaten nog steeds beste neus heeft). Zelf is hij heel laat getrouwd (40+). Een belangrijk deel van de markt zijn voor Giugliano nog steeds de **restaurants** in een straal 50-tal km waar hij vooral **2-literflessen** levert in plastic kratten (geen melk maar wijnboer!). De computer was lang meer een probleem dan een oplossing: anno 2018 had hij nog altijd **geen website**, er waren geen foto's beschikbaar van flessen of bedrijf. Vriendelijk gezegd konden de etiketten beter, minstens consistent. Hij vertoonde echter wel de **openheid** om zich daarin **te laten adviseren** (en wij doen niet liever), en onder meer deze fles is daarvan een **resultaat** ...

Deze hele **speciale blend** spruit voort uit de **fantasie van Giuliano**, die de **elegantie van de Nebbiolo** en de **body van Cabernet Sauvignon** wil laten samenkomen, **bekrachtigd** door een jaar rijping op **getoast eikenhout**.

"La Nebbia", de **nevel**, verwijst naar de **laatrijpe Nebbiolo druif** die **ernaar is vernoemd**. Vaak liggen de **wijngaarden** in de **ochtenden** van haar oogst nog verhuld in een **dikke mist**.

Giuliano refereert echter ook naar **het gedicht “San Martino”** van de lokale poëet Giosuè Carducci, in de **volksmond** “La Nebbia” genoemd omdat het zo begint. Hij drukte het gedicht af op de achtergrond op het etiket. Het gedicht schets de

magische sfeer van een Sint-Maartens dag (11 november). **Magie**, aldus Giuliano, zit ook in de **fermentatie van de druiven tot wijn**, één van de mooie **mysterieën van het leven**.

De **Nebbiolo** wordt geteeld in de gemeente **Priocca** (provincie **Cuneo**), het zijn dezelfde **druiven** waarvan ook de **Nebbiolo d'Alba** wordt gemaakt (inclusief de houtrijping – de blend ontstaat achteraf). De **Cabernet Sauvignon** komt echter uit **San Damiano d'Asti**, nabij de **cantina**, dus uit de **provincie Asti**. De blend van de druiven (de appellatie Nebbiolo d'Alba schrijft minimaal 95% Nebbiolo voor) en de blend over de provincies heen maken deze Nebbia tot een **Monferrato Rosso DOC**.

Traditionele fermentatie en maceratie ondergedompeld onder een “hoed” van schillen. **Minstens één jaar** rijping in **traditionele eiken fusten** van 20-30 hl.

Dikkere intense **robijnrode** kleur (**jonge wijn**), evolutie naar **granaat** tijdens de **veroudering**. Geurig en **fruitig** aroma met **kruidige (Cabernet)** en **houtachtige** tonen. Droog, vol, **aangenaam tanninerijk**, met een goede **fluweelzachte structuur** en **harmonieuze body**.

Past perfect bij de belangrijkste gerechten uit de Piemonteese keuken. Uitstekend bij **wild, gebraad** of **oude kazen**. Alcoholgehalte 15 % Serveertemperatuur max 18-20 °C.