Cantina Riboli al Best Wine Stars 2022

riboli-b69b284c

Cantina Riboli imbottiglia la prima annata ufficiale di Barbera d'Asti docg nel 2013, che viene chiamata "Mappale 61", nome derivato dalle coordinate geografiche del relativo vigneto. Grazie al successo ottenuto ha inizio una nuova avventura, dove grazie all'affiancamento di un enologo, si iniziano a produrre capolavori in serie.

Oggi Cantina Riboli produce la **Barbera d'Asti docg** Superiore denominata "Nove Filari", la vigna originaria, la Barbera d'Asti docg Superiore "Mappale 41" e la Barbera d'Asti docg "Mappale 61". In aggiunta alla rinomata Barbera, Cantina Riboli offre anche dei **bianchi e dei vini da dessert di estrema qualità** come il Moscato d'Asti docg "Fantasia" e due metodi classici, il Blanc de Blancs e il Blanc de Noirs.

"La nostra è una piccola cantina, una realtà produttiva che ben si inserisce nel territorio dove è situata" , dichiara **Roberto Riboli**. *"La nostra Cantina è inserita in un territorio storico, famoso in tutto il mondo per la sua produzione enogastronomica. Un territorio che noi amiamo e che abbiamo voluto* ***tutelare anche dal punto di vista paesaggistico****. Infatti, come in tutta la zona, anche la nostra realtà possiede una produzione non intensiva, dove le vigne sono integrate perfettamente con il paesaggio circostante.* ***Autenticità, territorio e innovazione*** *sono i 3 pillars che ben delineano la nostra filosofia. Un'antica arte, quella dei vinificatori, con la presenza di innovazione e sperimentazione che non devono mai mancare per far eccellere, ancora di più, prodotti che possiedono una qualità superiore".*

Quando il vino è un affare di famiglia
Cantina Riboli nasce negli anni 2000 quando viene acquistata una casa di campagna con annessi 6 ettari di terreno, vitati inizialmente per un ettaro di Moscato d'Asti docg e nove filari de La Barbera. Per la famiglia Riboli, inizialmente, il momento della vendemmia era l'**occasione per riunirsi con parenti e amici**; venivano raccolte le uve, che erano consegnate a una grossa cantina che si occupava, in

seguito, della vinificazione. Con il passare degli anni la passione di Roberto Riboli ha preso il sopravvento, decidendo di entrare pienamente e fortemente nella produzione del vino e nel 2009 sono state vendemmiate e vinificate le prime uve di Barbera, senza esperienza, senza il coinvolgimento di esperti ma solo grazie all**'entusiasmo, alla dedizione e allo studio**.

La passione di Roberto Riboli ha influenzato rapidamente anche il fratello commercialista Riccardo e il padre Marco, apprezzato professionista e manager nel settore IT, che hanno entrambi seguito pienamente il desiderio di Roberto e creato una **vera e propria piccola realtà produttiva d'eccellenza** del territorio.

Cantina Riboli parteciperà all'edizione 2022 del **Best Wine Stars**, progetto annuale mediante il quale viene promossa la cultura del vino e divulgata la storia e l'unicità di ogni singola azienda vinicola.

"Partecipiamo all'evento Best Wine Stars perché siamo consapevoli della qualità dei nostri vini e desideriamo far conoscere sempre di più i nostri prodotti, che sono un'eccellenza locale ma che meritano di essere un'eccellenza globale", aggiunge Riboli.

Best Wine Stars, l'evento che si pone l'obiettivo di proporre un'esperienza enologica esclusiva tra le nuove tendenze, le strategie social e le tecnologie emergenti, si terrà a Milano presso il Palazzo del Ghiaccio **il 14 e 15 maggio 2022**.