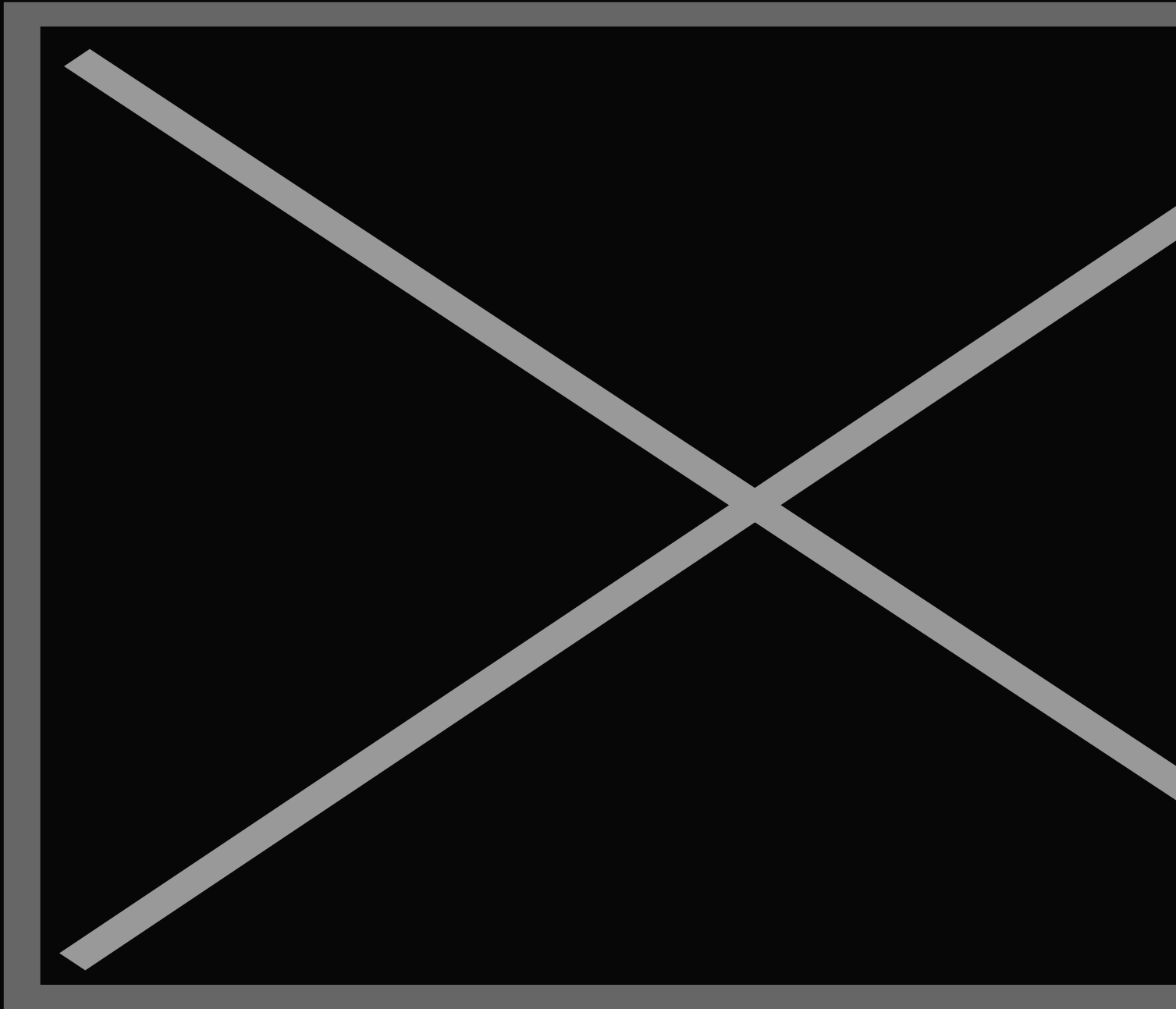


Cantina Riboli si racconta a Milano. Obiettivo horeca

dsc06725-copia-8d634047

La Barbera d'autore sbarca a Milano con i prodotti di Cantina Riboli grazie al racconto del sommelier di fama mondiale “wine killer” Luca Gardini.

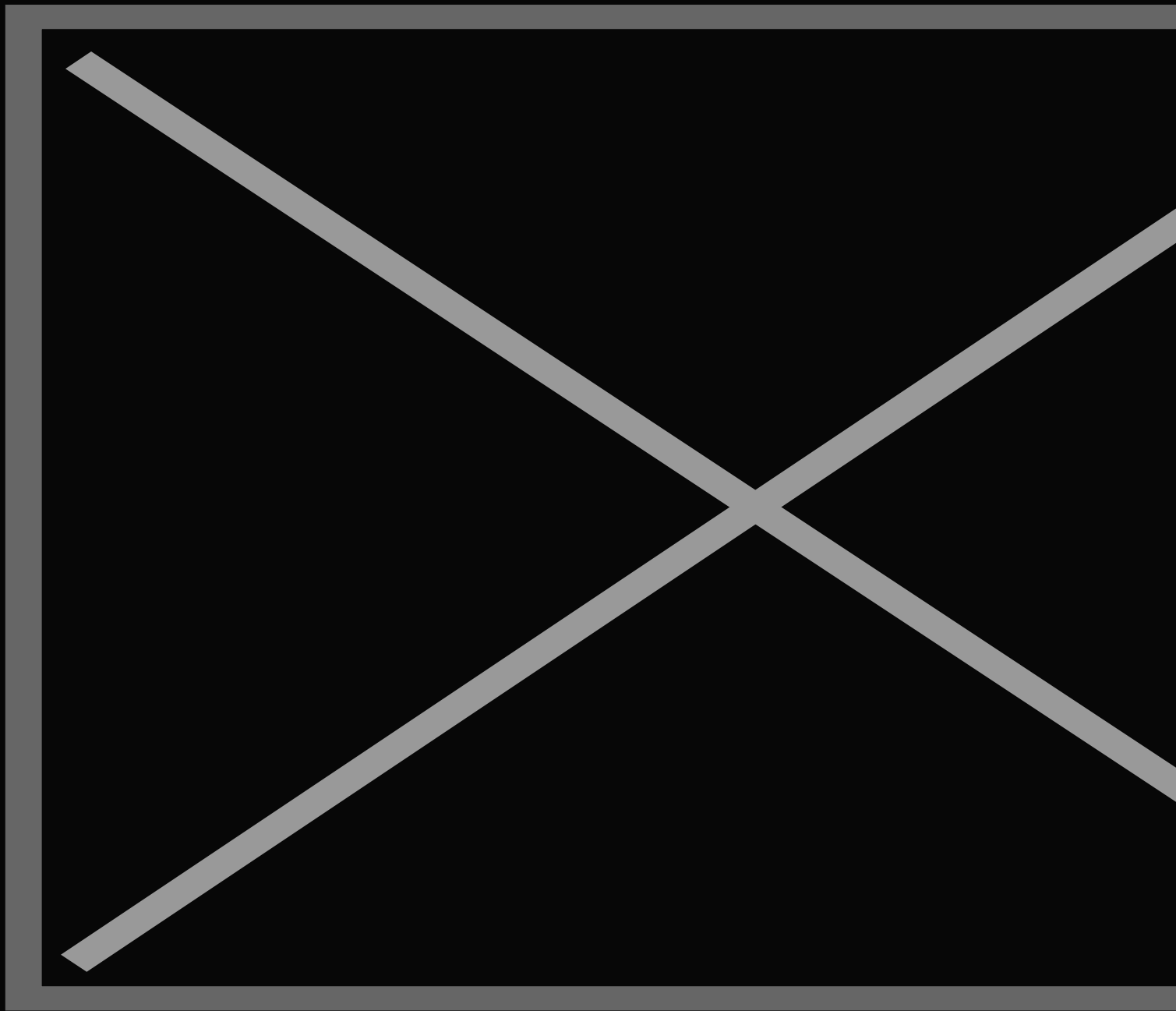
Con alle spalle la vista sulla skyline della metropoli, il rooftop del Copernico S32, e un bicchiere di rosso in mano, **Roberto Riboli** ha raccontato la visione imprenditoriale dell'azienda di famiglia, il territorio e la filosofia di un marchio in crescita. L'azienda, nel corso degli anni, ha notevolmente ampliato e diversificato la propria produzione e coglie il momento come opportunità illustrando le caratteristiche dei propri prodotti, la qualità, gli abbinamenti, la passione e la filosofia produttiva. Questo grazie a Roberto Riboli, giovane imprenditore vitivinicolo e mente ideatrice di Cantina Riboli e dei suoi prodotti. **Luca Gardini** ha accompagnato i presenti in un racconto unico.



Cantina Riboli nasce **negli anni 2000** quando viene acquistata una casa di campagna con annessi sei ettari di terreno, vitati inizialmente per un ettaro di Moscato d'Asti DOCG e nove filari de La Barbera. Con il passare degli anni la passione di Roberto Riboli ha preso il sopravvento, decidendo di entrare pienamente e fortemente nella produzione del vino. 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.

*"Stiamo strutturando una **rete di agenti sull'horeca**, dobbiamo solo trovare i professionisti giusti", ha detto Roberto Riboli. "L'anno prossimo faremo un attento lavoro sul nord-Italia e sul centro.*

Nell'horeca punteremo al Metodo classico, al Barbera superiore e al Sauvignon Mappale 99". La prima annata ufficiale di Barbera d'Asti DOCG è stata imbottigliata nel 2013, denominata "Mappale 61" (derivato dalle coordinate geografiche del relativo vigneto).



Grazie all'affiancamento di un enologo, **Cantina Riboli** ha iniziato a produrre altri prodotti: 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, l'azienda ha presentato anche dei vini bianchi e da dessert come il Moscato d'Asti DOCG "Fantasia" e due metodi classici, il Blanc de Blancs e il Blanc de Noirs.

