

L'AZIENDA DEL MESE



Agriturismo Rivella

A Barbaresco in località Montestefano, tra colline che profumano di botti di legno e che parlano di storia e tradizione, sorge l'**agriturismo Rivella Silvia**.

L'azienda agricola, costituita da 3 ettari di vigneti, cantina e agriturismo, è nata nel 2010 dall'estro di papà Guido, enologo, che dopo gli studi presso la Scuola Enologica di Alba e la successiva formazione professionale, decide di dare nuova vita alla piccola struttura ereditata dai genitori.

Semplici ma originali locali di cantina, edifici abitativi e vigneti dislocati sono le basi che hanno contribuito a costruire quella che oggi è l'azienda di famiglia che porta orgogliosamente il nome della figlia Silvia, affiancata sem-

pre dal papà con la sua esperienza decennale.

È così che si sono scritte le prime pagine di un sogno, quello di continuare a far rivivere la memoria degli avi che si sono interamente dedicati alla cura della vite e dei suoi frutti.

Nella cantina, gli originali soffitti a botte in mattoni, che risalgono ad epoche diverse, dalla fine del Seicento alla metà dell'Ottocento, custodiscono gelosamente i vini durante l'invecchiamento in piccole botti per finire poi l'affinamento in bottiglia.

Gli ospiti possono visitare i locali risalendo le suggestive scale in pietra per poi assaporare un sorso delle ottime produzioni aziendali. Non solo Barbaresco, che con il suo spirito asciutto e sincero è in grado di restituire emozioni senza tempo in tutte le sue versioni Docg, Docg Fausoni e Docg Montestefano, ma anche il rosato Svicc ideale per un fresco aperitivo, la Barbera d'Alba che con la sua versatilità si accompagna a tutte le portate o il Langhe Nebbiolo capace di donare raffinatezza ed eleganza ad ogni piatto.

Gli ospiti potranno affidarsi alle sensazioni olfattive e gustative di vini che narrano di estati passate, di ceste traboccanti d'uva, di legami indissolubili, di famiglia.

Se poi un languorino farà gorgogliare lo stomaco, ci si potrà ac-



comodare a una tavola imbandita con bontà locali: salumi di Langa, vitello tonnato, bagna cauda, tajarin, bollito, formaggi misti, bunet della nonna.

Quando ormai si sarà fatta sera ci sarà anche il tempo di godersi la comodità di una delle quattro camere attrezzate per accogliere anche chi avesse delle disabilità e, su richiesta, i bambini che sono sempre benvenuti.

Il giorno seguente si verrà nuovamente accolti dalla sincera ospitalità della famiglia Rivella e da una golosa colazione a base di prodotti artigianali, pronti per un nuovo tour all'insegna del buon gusto e della indiscussa meraviglia dei territori UNESCO.



www.agriturismorivella.it