



La Spinetta

Barbaresco Bordini

2018

Italie



www.la-spinetta.com



Appellation :	Barbaresco D.O.C.G
Cépage :	100% Nebbiolo
Terroirs :	Sols calcaires
Région :	Piémont
Degré alcoolique :	14,5%vol
Elevage :	Fûts français durant 16 mois puis en bouteille durant 6 mois



Histoire :

En 1890, Giovanni Rivetti quitte le Piémont pour l'Argentine avec le rêve d'y faire fortune et de revenir chez lui créer son domaine viticole. S'il ne le réalise pas, son fils Giuseppe le fait pour lui en fondant « La Spinetta » en 1977 avec son épouse Lidia. Ils sont les premiers à confectionner des cuvées parcelaires de Moscato d'Asti et à prouver au monde que c'est un vin plein d'avenir. Ce sont désormais leurs trois fils ; Carlo, Bruno et Giorgio Rivetti qui sont à la tête de « La Spinetta » qui signifie « sommet » en Italien, en référence à leur domaine situé sur les hauteurs d'une colline de Castagnole Lanze, au cœur du DOCG Mosacto d'Asti.

En 2011, leur gamme s'agrandit encore grâce au rachat de Contratto, le plus ancien producteur de vin pétillant méthode classique d'Italie, située à Canelli dans le Piémont. La bulle ne s'est jamais aussi bien portée !

Description :

Le Barbaresco Bordini possède une robe rouge rubis.

Au nez, se dégagent des arômes de groseille et de pêches au sirop avec des notes de noix de muscade qui s'assemblent avec délicatesse.

La bouche élégante et gourmande révèle des tannins amples et élégants.

Accords :

Viandes rouges grillées

Ragoût de poissons

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

