



La Spinetta

Barbaresco Gallina

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 (dont 20 % neufs)
durant 18 mois puis en
bouteille durant 8 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 parcellaires 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 Moscato 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 Gallina a une couleur rouge rubis.

Au nez, des arômes de framboises, d'estragon et d'églantine.

La bouche est harmonieuse avec des notes de cerises et de groseilles. La finale est persistante avec des tannins bien présents, mais structurés.

Accords :

Viandes blanches grillées

Risotto aux cèpes

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

