



# La Spinetta

Barolo Campè

2016

Italie



www.la-spinetta.com



**Appellation :** Barolo D.O.C.G

**Cépage :** 100% Nebbiolo

**Terroirs :** Sols calcaires

**Région :** Toscane

**Degré alcoolique :** 14,5%vol

**Elevage :** Fûts français (dont 10 % neufs)  
durant 20 mois puis en bouteille  
durant 12 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 parcelles 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 Barolo Campè de La Spinetta est rouge rubis vif.

Le vin offre une palette d'arômes de cerise, de pétales de rose et d'anis.

Il est puissant et bien structuré avec des tanins doux. Un Nebbiolo d'une longueur impressionnante sur des saveurs de truffe blanche et de cerise.

## Accords :

Rôti de boeuf

Fromages

## Service :

16 - 17°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

