



La Spinetta

Ca'di Pian

2018

Italie



www.la-spinetta.com



Appellation : Barbera d'Asti D.O.C.G

Cépage : 100% Barbera

Terroirs : Sols calcaires

Région : Piémont

Degré alcoolique : 14%vol

Elevage : Fûts français durant
13 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 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 Barbera D'Asti Ca' di Pian de La Spinetta provient de vignes relativement jeunes. Le nez restitue tout le fruit de la barbera avec ses nuances fruitées de mûre et de griotte, ses notes herbacées et florales (violette).

En bouche, la gourmandise est immédiate : une matière soyeuse et savoureuse, fraîche, portée par des tanins fins.

Un grand vin frais et élégant qui saura vous surprendre.

Accords :

Viandes rouges

Fromages

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

