



La Spinetta

Gallina

2017

www.la-spinetta.com

Italie



Appellation :

Barbera d'Alba DOC

Cépage :

100% Barbera

Terroirs :

Sols calcaires

Région :

Toscane

Degré alcoolique :

14,5%vol

Elevage :

Fûts français durant 16-18 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 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 vin a un bouquet remarquablement riche avec une belle concentration de fruit et une fraîcheur respirante. Les fruits noirs, le moka, la réglisse, le cèdre et les herbes se distinguent au nez.

En bouche, ce beau Barbera a une texture veloutée.

Accords :

Viandes rouges

Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

