



La Spinetta

Langhe

2018

www.la-spinetta.com

Italie



Appellation : Langhe D.O.C
Cépage : 100% Nebbiolo

Terroirs : Sols calcaires
Région : Piémont
Degré alcoolique : 14%vol
Elevage : Fûts français durant 12 mois
puis en bouteille durant 4 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 Langhe Nebbiolo est vin rouge gourmand et fruité. La robe rouge grenat a de beaux reflets rubis. Arômes de petits fruits rouges, de pêche et de poivre blanc. Très bonne acidité en bouche et tannins soyeux. La bouche est élégante et persistante et s'accompagne de notes de prunes et de cerise. C'est un vin d'un équilibre remarquable.

Accords :

Viandes rouges grillées
Escargots

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

