



# La Spinetta

## Moscato d'Asti Bricco Quaglia

### 2020

Italie



www.la-spinetta.com



<b>Appellation :</b>	Moscato d'Asti D.O.C.G
<b>Cépage :</b>	100% Moscato
<b>Terroirs :</b>	Sols calcaires avec sous-sols argileux
<b>Région :</b>	Piémont
<b>Degré alcoolique :</b>	5%vol
<b>Elevage :</b>	Cuves inox durant 30 jours à basse température



#### 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 :

Voici un vin perlant très "légèrement doux". Ses arômes si délicats et son degré alcoolique faible en font le compagnon idéal pour un bon moment de plaisir pétillant. Au nez, un joli bouquet de pêches, de pamplemousse rose et de marjolaine. La bouche offre des notes de litchi et d'abricots secs avec une finale aromatique et minérale.

#### Accords :

Croûtons de gorgonzola et poire  
Panettone

#### Service :

6 - 8°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

