



La Spinetta

PIN
2013

www.la-spinetta.com

Italie



Appellation :

Monferrato DOC

Cépages :

65% Nebbiolo et
35 % Barbera

Terroirs :

Sols calcaires

Région :

Toscane

Degré alcoolique :

13,5%vol

Elevage :

Fûts français durant 12 mois puis
en bouteille durant 6 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 :

La synergie entre Barbera et Nebbiolo donne au vin un beau bouquet de fruits, de fleurs et d'épices. La bouche est gourmande et juteuse.

Le fruit noble domine avec une finale soyeuse.

L'équilibre entre les tanins et l'acidité fait de ce vin un parfait compagnon de table.

Accords :

Gnocchi au ragoût de saucisses

Fromages, Gibiers

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

