



La Spinetta

Moscato d'Asti Bricco Quaglia

2021

Italie



www.la-spinetta.com



Appellation :	Moscato d'Asti D.O.C.G
Cépage :	100% Moscato
Terroirs :	Sols sableux avec sous-sols argileux
Région :	Piémont
Degré alcoolique :	5,5%vol
Elevage :	Cuves inox durant 3 mois 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 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 :

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. Le nez nous offre un bouquet de fruits entre pêches et mandarines. En bouche, ce vin est minéral avec des arômes de pommes vertes, de sauge et d'agrumes.

Accords :

Apéritifs
Brunch

Service :

6 - 8°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

