



www.la-spinetta.com



Italie



La Spinetta

Barbaresco Bordini 2022

HISTOIRE :

Le domaine La Spinetta a été fondé en 1977 par Giuseppe et Lidia Rivetti dans le Piémont italien. Son nom, signifiant "la petite épine", reflète les origines modestes et les défis des collines escarpées où il est né, à Castagnole Lanze.

À ses débuts, Giuseppe Rivetti, alors chimiste, décide de produire un Moscato d'Asti parcellaire de très haute qualité, un vin perlant au fruité irrésistible. Le fils de Giuseppe, Giorgio Rivetti, est une autre figure emblématique de la famille. Son approche respectueuse de l'environnement et son engagement envers l'excellence ont permis à La Spinetta de se distinguer sur la scène viticole mondiale. Grâce à son leadership, le domaine a reçu de nombreux éloges de la part de la presse internationale. Ses vins sont reconnaissables dans le monde entier par le célèbre rhinocéros de Dürer présent sur les étiquettes.

Chaque bouteille raconte une histoire, celle d'une famille qui a su produire des vins qui capturent l'essence même de leur terre. Le terroir, aux sols calcaires et argileux, favorise la culture de cépages comme le Moscato, la Barbera, le Nebbiolo et le Sangiovese. Les vins rouges, comme le Barolo et le Barbaresco, sont particulièrement appréciés pour leur profondeur et leur capacité de garde.

APPELLATION : Barbaresco DOCG
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : Marne calcaire, sablonneux
ALTITUDE : 240m d'altitude
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOLIQUE : 14,5%

VINIFICATION :

Fermentation malolactique en fûts de chêne français, puis 16 mois d'élevage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 15-16 °C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 91/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin à la robe rouge rubis, offre au nez des notes de fraise des bois, framboise, rose et épices. En bouche, le vin est frais avec des tannins souples. Sa structure équilibrée et sa complexité aromatique se développera au fil des années. La finale est ample et précise.

ACCORDS :

Ragoût de lapin, gibiers, plats à base de tomate, risotto et pâtes à la truffe, fromages affinés

