



Italie 



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Bricco Quaglia 2024

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 : Moscato d'Asti
CÉPAGE : Moscato
TERROIR : Marne calcaire, sablonneux
ALTITUDE : 300m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 5,5%
ACIDITÉ : 5,2 g/l
SUCRE RÉSIDUEL : 120 g/l

VINIFICATION :

Fermentation en cuves pendant 3 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 3 ans
Température de service : 6-8°C



NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune paille et une légère effervescence naturelle, offre un nez aromatique aux notes d'agrumes, poire, sauge, abricot, litchi et de fleurs blanches. En bouche, le vin est doux et équilibré, avec une acidité citronnée, une bulle fine et une finale rafraîchissante.

ACCORDS :

Crostini au gorgonzola, tarte aux fruits, sorbets d'agrumes, sablé aux amandes

