



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Langhe Nebbiolo 2023



Italie 



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 : Langhe Nebbiolo
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : Marne calcaire, sablonneux
ALTITUDE : 280m
RÉGION : Piémont, Nieve
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ACIDITÉ : 5,4 g/L

VINIFICATION :

Fermentation malolactique en fûts de chêne français, suivie par 12 mois d'élevage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 15-16 °C

NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin offre au nez des arômes de fraises des bois, clous de girofle et chocolat noir.

En bouche, il est élégant et frais sur des notes florales et fruitées. Les tanins sont doux et veloutés. Associés à une belle acidité, ils définissent une finale complexe et puissante.

ACCORDS :

Risotto aux champignons, rôti d'agneau à l'ail et au romarin, viandes braisées.

