



LA SPINETTA

Italie 



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Barbaresco Gallina 2021

HISTOIRE :

Fondé en 1977 par Giuseppe et Lidia Rivetti dans le Piémont, La Spinetta, qui signifie « la petite épine », évoque les origines modestes du domaine et les défis des collines escarpées de Castagnole Lanze. À ses débuts, Giuseppe Rivetti, alors chimiste, choisit de produire un Moscato d'Asti parcellaire de très haute qualité, un vin perlant au fruité irrésistible. L'arrivée de Giorgio Rivetti, fils de Giuseppe, donne une nouvelle dimension au domaine. Figure charismatique et exigeante, il oriente La Spinetta vers une viticulture durable, attentive aux sols et à la biodiversité, tout en poursuivant une quête absolue de précision. Sous son impulsion, le domaine s'étend vers le Barbaresco puis la Toscane. Les vins du domaine sont reconnaissables dans le monde entier grâce au célèbre rhinocéros de Dürer qui orne leurs étiquettes.

Gallina est une parcelle située à Neive, l'une des communes les plus emblématiques de l'appellation Barbaresco. Exposée sud, elle offre des conditions idéales pour une maturation homogène du Nebbiolo. Le millésime 2021 a donné naissance à un très grand vin, puissant, enivrant et généreux, étonnamment accessible dans sa jeunesse, mais doté d'une profondeur qui promet une superbe évolution.

APPELLATION :	Barbaresco DOCG
CÉPAGE :	Nebbiolo
TERROIR :	Marne calcaire, sablonneux
ALTITUDE :	250m
RÉGION :	Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	14,5%
ACIDITÉ :	5,7 g/L

VINIFICATION :

Fermentation malolactique en fûts de chêne français (20% neufs), suivie de 20 mois d'élevage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 20 ans

Température de service : 16-18 °C



NOTE PRESSE :

James Suckling : 96/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Un vin à la robe rubis brillante. Le nez mêle framboise, mûre, eucalyptus, rose, réglisse, avec des nuances balsamiques et de goudron. En bouche, il se montre puissant et musclé, avec une structure affirmée aux tanins fermes mais racés. L'ensemble reste précis, vertical et étonnamment accessible dans sa jeunesse. C'est l'un des meilleurs Gallina de ces dernières années.

ACCORDS :

Côte de veau rôtie aux herbes, risotto aux cèpes, ragout de canard, tomme de brebis affinée

