



LA SPINETTA

Italie 



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Barbaresco Valeirano 2022

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. Valeirano est une parcelle de 2.5 ha, exposée sud est, située à Treiso et réputée pour produire l'un des Barbarescos les plus tendus et minéraux du domaine. Le millésime 2022 a donné naissance à un vin, puissant, sombre et assez austère dans sa jeunesse, mais doté d'un excellent potentiel d'évolution.

APPELLATION : Barbaresco DOCG
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : Marne calcaire, sablonneux
ALTITUDE : 380m
RÉGION : Treiso
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ACIDITÉ : 5,1 g/L

VINIFICATION :

15 jours de macération puis 18 mois en fûts de chêne français (25% neufs)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 20 ans
Température de service : 16-18 °C



NOTE PRESSE :

James Suckling : 92/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Un vin à la robe rubis brillante. Le nez associe épices, baies noires, cerise, herbes séchées, avec des notes de terre humide, de graphite, de réglisse et d'encens. En bouche, la structure est puissante et intense, les tanins denses tout en restant élégants et précis. Ce vin possède une énergie sombre et une remarquable capacité de garde.

ACCORDS :

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

