



LA SPINETTA

Italie 



[www.la-spinetta.com](http://www.la-spinetta.com)



# La Spinetta

## Bricco Quaglia 2025

### 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.

Bricco Quaglia est le premier Moscato d'Asti issu d'un seul vignoble, dont le premier millésime date de 1977. Le 2025 se montre vibrant et délicat, mêlant fraîcheur aromatique et gourmandise fruitée.

**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 cuve close interrompue par refroidissement

### CONSERVATION ET SERVICE :

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



### NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune aux reflets verts possède une légère effervescence naturelle. Il offre un nez aromatique aux notes d'agrumes, poire, sauge, abricot, litchi et jasmin. 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

