



LA SPINETTA

Italie 



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Barbaresco Bordini 2023

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.

Bordini est une parcelle de 4 ha située à Neive, l'une des communes les plus emblématiques de l'appellation Barbaresco. Exposée sud sud-est, elle offre des conditions idéales pour une maturation homogène du Nebbiolo. Le millésime 2023 a donné naissance à un vin accessible relativement jeune, marqué par un fruit éclatant et une belle profondeur.

APPELLATION : Barbaresco DOCG
CÉPAGE : Nebbiolo
TERROIR : Marne calcaire, sablonneux
ALTITUDE : 240m
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

VINIFICATION :

Fermentation malolactique en fûts de chêne français, puis 16 mois d'élevage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 16-18 °C



NOTE PRESSE :

James Suckling : 89/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Sa robe arbore un rouge rubis éclatant. Le nez s'ouvre sur des arômes de framboise, de prune et de rose, relevés par de fines notes épicées. En bouche, le vin offre une ampleur séduisante, portée par une structure aérienne et des tanins d'une grande finesse. La finale, longue et précise, exprime pleinement le style typique de Barbaresco.

ACCORDS :

Ragoût de lapin, gibiers, plats à base de tomate, risotto et pâtes à la truffe, fromages affinés

