



LA SPINETTA

Italie



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Barbaresco Vürsù Gallina 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.

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. La mention "Vürsù", issue du dialecte piémontais, désigne chez La Spinetta une sélection parcellaire de haute précision, mettant en avant l'expression la plus pure et la plus qualitative du cru. Le millésime 2022, marqué par des conditions chaudes et sèches, donne ici un Barbaresco structuré et concentré, équilibré par une belle fraîcheur et une grande précision.

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

VINIFICATION :

Environ 20 à 22 mois en barriques de chêne français, dont une proportion de bois neuf, suivi d'un affinage en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 à 25 ans
Température de service : 16-18 °C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 92/100



NOTE DE DEGUSTATION :

Le Barbaresco Gallina 2022 présente une robe rubis profond aux reflets grenat. Le nez, encore jeune et concentré, dévoile des arômes de fruits rouges et noirs, complétés par des notes florales, d'épices et des nuances de réglisse et de tabac.

En bouche, la structure est marquée par des tanins serrés et raffinés, typiques du nebbiolo, soutenus par une acidité vive qui apporte tension et allonge. La matière est dense mais précise, avec une belle définition du fruit.

La finale, longue et persistante, révèle une dimension minérale et légèrement saline.

Encore en construction, ce millésime allie puissance, précision et élégance, avec un excellent potentiel de garde.

ACCORDS :

Chevreuil en civet, polenta crémeuse
Bœuf maturé, jus réduit & herbes
Risotto truffe noire & parmesan affiné

