



LA SPINETTA

Italie 



www.la-spinetta.com



La Spinetta

Barbera D'Alba Gallina 2023

HISTOIRE :

Fondé en 1977 par la famille Rivetti dans le Piémont, La Spinetta s'est imposé comme l'une des signatures les plus précises et exigeantes de la région. Avec la cuvée Barbera d'Alba Gallina, le domaine met en lumière un terroir d'exception situé à Neive, au cœur des Langhe, sur des sols calcaires et argileux particulièrement favorables à l'expression de la Barbera.

Issue d'une approche parcellaire rigoureuse, cette cuvée incarne toute la philosophie de La Spinetta : faible rendement, maturité optimale et recherche constante d'équilibre. Elle se distingue par l'intensité de son fruit, sa profondeur et sa texture soyeuse, tout en conservant la fraîcheur caractéristique du cépage. L'élevage en fûts apporte complexité et structure sans masquer l'identité du terroir.

Le millésime 2023, marqué par un cycle végétatif contrasté entre un printemps humide et un été chaud, a permis une maturation progressive, donnant des vins à la fois expressifs, équilibrés et portés par une belle fraîcheur.

APPELLATION : Barbera d'Alba DOC
CÉPAGE : Barbera
TERROIR : Marnes Calcaires et argiles fines
ALTITUDE : 250 à 300 m
RÉGION : Langhe, Piémont
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%

VINIFICATION :

12 mois en barriques de chêne français

NOTE PRESSE:

Vinous : 93/100

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 8 à 15 ans

Température de service : 16-18°C



NOTE DE DEGUSTATION :

Le nez, expressif et précis, s'ouvre sur des arômes de cerise noire et de fruits rouges frais, complétés par des notes florales et une touche d'épices douces, avec un boisé discret en soutien.

En bouche, le vin se distingue par une énergie marquée, portée par une acidité vive qui structure une matière fluide et dynamique. Les tanins, fins et bien intégrés, encadrent un fruit éclatant, dans un style plus juteux et accessible que les millésimes plus solaires.

La finale, fraîche et persistante, révèle une belle tension et une légère salinité. Un millésime très expressif, alliant précision, fraîcheur et gourmandise, offrant une lecture élégante et immédiate du cru Gallina.

ACCORDS :

Tajarin au ragù de saucisse de Bra
Agneau grillé, yaourt fumé & herbes fraîches
omates anciennes rôties, burrata & huile parfumée

