



La Spinetta Back Vintages

Barolo DOCG CAMPE 2004, 2005, 2006

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo

Température de service
16-18 °C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Le bouquet de ce vin rouge dévoile des arômes de fleurs et de baies, avec des notes de vanille. Il est entier et concentré, avec des tannins mûrs et une longue finale puissante.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

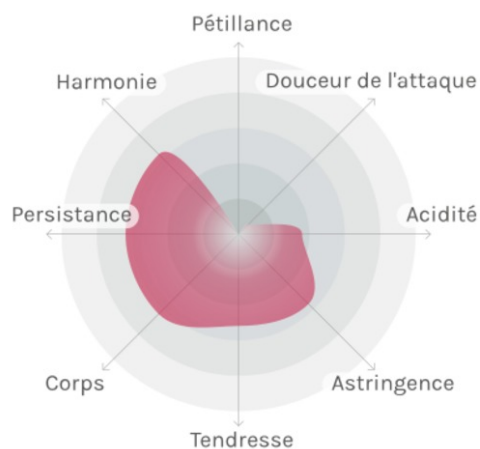


Les persistants

Producteur/Marque

La Spinetta

La grande passion de Giorgio Rivetti, chef de La Spinetta, est le Barolo. Mais ses racines sont dans le Moscato: lorsque la famille a fondé La Spinetta en 1977 au cœur de la région du Moscato, elle a prouvé le potentiel du raisin Moscato avec la production des premiers crus en Italie. Aujourd'hui, La Spinetta représente aussi des vins de qualité de Toscane, qui soulignent le caractère unique des raisins et du terroir et reflètent les propriétés des vignobles et du sol. Giorgio Rivetti est un homme qui a réussi. Avec ses frères Carlo et Bruno, il dirige La Spinetta avec beaucoup de passion, de créativité et de travail acharné. Pour La Spinetta, des rendements bas par hectare, la renonciation aux engrais ainsi que la vendange manuelle de raisins sains forment la base de la qualité élevée des vins riches en extraits.



Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis