



La Spinetta, 2020

Barbaresco DOCG Vigneto Bordini

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.50%

Charakter

Ein gehaltvoller, nachhaltiger und ausgewogener Rotwein. Ziegelrot. Mittelkräftiges Bouquet mit gewisser Komplexität. Steinobst (Kirsche, Pflaume, Sauerkirsche) gefolgt von Beerenfrüchten und Dörrfrüchten (Rosine, Dörrpflaume). Dazu kommen etwas Würze (Gewürznelke, Lakritze, Vanille). Dezente Ledernote und Mineralität. Im Gaumen trocken. Der Gerbstoff ist noch präsent, was typisch für die Rebsorte Nebbiolo und vor allem auch den Jahrgang 2008 ist. Die Struktur zeigt sich insgesamt recht weich, füllig und harmonisch. Im Rückgeruch zeigen sich die erwähnten Aromen nochmals präzise. Mittellanger Abgang.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

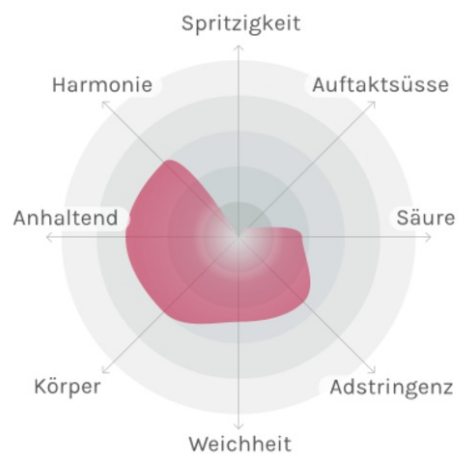


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

La Spinetta

Die grosse Leidenschaft von Giorgio Rivetti, dem Chef von La Spinetta, ist der Barolo. Aber seine Wurzeln liegen im Moscato: Als die Familie 1977 im Herz des Moscato-Gebiets La Spinetta gründete, bewies sie das Potenzial der Moscato-Traube mit der Herstellung der ersten Crus in Italien. Heute steht La Spinetta auch für Qualitätsweine aus der Toscana, die die Einzigartigkeit der Trauben und des Terroirs betonen und die Eigenschaften der Weinberge und des Bodens widerspiegeln. Giorgio Rivetti ist ein erfolgreicher Mann. Zusammen mit seinen Brüdern Carlo und Bruno führt er La Spinetta mit viel Leidenschaft, Kreativität und harter Arbeit. Für La Spinetta sind tiefe Hektarerträge, der Verzicht auf Düngemittel sowie die Handlese von gesundem Traubengut die Basis für die hohe Qualität der extraktreichen Weine.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten