



La Spinetta, 2021

PIN Rosso del Monferrato DOC Bio

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Barbera, Nebbiolo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

Ein gehaltvoller, ausgewogener, nachhaltiger und fruchtiger Rotwein. Rubinrot. Mittelkräftiges, recht komplexes Bouquet. Beerenfrüchte (Brombeere, Stachelbeere) dominieren leicht vor Steinobst (Zwetschge) und etwas Dörrfrucht (Dörrpflaume). Dazu kommen eine leicht pflanzliche Note (Efeu, Grüner Paprika, Anis/Fenchel), etwas Würze (Lakritze, Vanille) und Mineralität (Feuerstein). Im Gaumen trocken. Das Degu-Team empfindet den Gerbstoff noch etwas markant (ein Wein der aus Erfahrung etwas Reifezeit benötigt). Die Gesamtstruktur zeigt sich gleichwohl recht weich, füllig, harmonisch und dicht. Im Rückgeruch werden die erwähnten Aromen wieder präzise wiederholt. Mittellanger Abgang.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

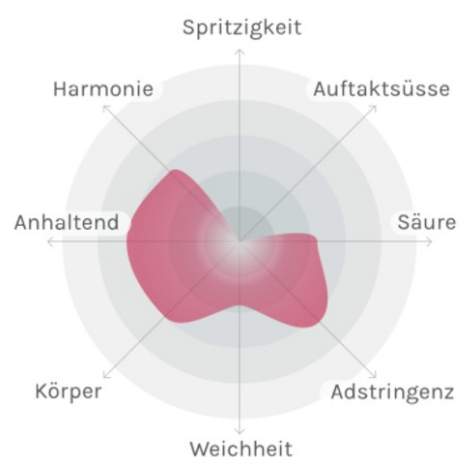


Die Nachhaltigen

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