La Spinetta, 2022

Nebbiolo Langhe DOC

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

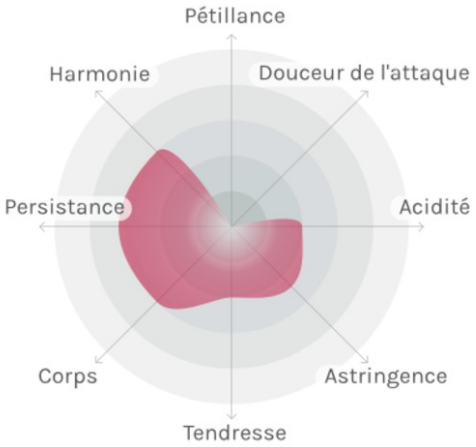
Un vin rouge équilibré, riche et persistant. Robe rouge tuile. Bouquet d'intensité moyenne d'une certaine complexité. Les fruits à noyau (griottes) et les baies (cassis) ont été relevés à parts égales par l'équipe de dégustation, les notes de fruits séchés sont moins intenses. Avec un peu d'épices et une subtile aromatique de torréfaction. Au palais, sec. Les tannins sont encore légèrement présents. Mais dans l'ensemble, la structure est souple, ample et harmonieuse. Le retour reprend le fruit, une note végétale (herbe), des épices, une trace d'arômes de torréfaction et de minéralité. Finale de longueur moyenne.

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