LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Tube jaune Villa Sparina (VKSPA11)
Producteur	Villa Sparina
Description	La Villa Sparina, dirigée par Massimo Moccagatta, se consacre depuis de nombreuses années au cortese, un des cépages blancs les plus personnels du Piémont. Le domaine a d'ailleurs collaboré à l'accession de l'appellation Gavi, à base de cortese, au statut de DOCG. La Villa Sparina est installée au nord de Gavi, ce nom désignant à la fois l'appellation et un village. Certains vins peuvent dès lors porter le nom de Gavi di Gavi. Selon la loi, l'appellation porte sur des vins tranquilles, frizzante et spumante. La Villa Sparina les a tous en assortiment, la version tranquille plaisant le plus à l'étranger. Sous un climat bourguignon et une philosophie du même acabit, l'accent est mis sur le fruité naturel avec des notes de pêche et d'abricot. Le cru spécial 'Monterotondo' affiche la qualité ultime qu'un cortese peut atteindre à Gavi. Avec ses deux Monferrato, la maison démontre qu'elle a aussi un certain talent pour le barbera. L'œnologue Federico Curtaz profite d'un climat frais pour donner à ses vins l'élégance et le fruité nécessaires pour escorter dignement la gastronomie contemporaine proposée par l'excellent restaurant 'La Gallina' du domaine. On peut également y passer la nuit (la Villa Sparina est un resort). La maison d'hôtes 'L'Ostelliere', juste au-dessus des caves à vin, propose de superbes chambres, agréablement luxueuses.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège