LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbaresco Gallina
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	La Spinetta
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	15,00% vol
Description	Difficile d'imaginer une carrière aussi fulgurante et aussi triomphale dans l'univers des vins que celle de Giuseppe Rivetti. En 1977, il rentre d'Argentine, se réinstalle dans son pays d'origine et achète des vignobles à Castagnole Lanze. Un an plus tard, il produit son premier Moscato d'Asti. Trois décennies passent et aujourd'hui, il vient de terminer la construction de sa troisième entreprise vinicole. Il se trouve donc à la tête de trois domaines, deux au Piémont et un en Toscane. En moins de trente ans, la famille a conquis le cœur des amateurs de vin les plus exigeants, à l'aide de différents styles de vin et de différents cépages. Toute la famille Rivetti travaille au domaine, se répartissant les tâches dans les vignobles, les caves et l'administration : Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco et Giovanna. Parmi les vins produits, un remarquable Barbera d'Asti 'Cà di Pian', le premier vin rouge lancé en 1985 et toujours aussi populaire, un Barbera d'Asti 'Bionzo', et l'un des meilleurs barbera du marché, le Monferrato Rosso 'PIN', un assemblage hypermoderne de barbera et nebbiolo, composé en 1989, et dont le nom rappelle le diminutif de Giuseppe, le fondateur de l'empire, un fantastique Barbaresco Gallina qui est le premier à arborer l'étiquette avec le rhinocéros et pour terminer, un Barolo Campè qui enrichit la gamme en 2000. On y trouve encore les deux Moscato d'Asti des débuts que La Spinetta produit toujours aujourd'hui ('Bricco Quaglia' et 'Biancospino') et qui sont toujours au top de leur appellation. Mais le domaine ne se repose pas sur ses lauriers comme en témoignent les Barolo Garretti et Barbaresco Bordini dont le premier millésime date de 2006. Le Barbaresco Gallina a une couleur intense rouge rubis. Au nez, des arômes typiques au Nebbiolo : violette, baies et framboise, auquelles s'ajoutent des épices orientales. Bouche complexe. Vin plein aux tannins fermes bien qu'élégants.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Neive, vignoble Gallina de 5ha planté entre 1965 et 1975, 270m d'altitude, exposition sud, sol calcaire
Rendement	1.700 l par ha
Vendange	1ère moitié d'octobre
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves rotatives à température contrôlée pendant 6-8 jours. La malolactique a lieu en barriques françaises neuves dans lesquelles le vin restera pendant 20-22 mois. Le vin est ensuite transféré en cuves inox où il reposera 3 mois. Le vin restera encore 12 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Non filtré et non clarifié.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	20-22 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc: 14,5%
Production	11.500 bouteilles
Recensentscores	Antonio Galloni: 96 James Suckling, JamesSuckling.com: 95 Robert Parker: 93