LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Alba Vigna Gallina
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	La Spinetta
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	14,50% 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. La Barbera d'Alba Vigna Gallina a un couleur impénétrable. Le bouquet développe des arômes d'airelles, de cerises, de viande rôtie et de bois neuf. La bouche est pleine et juteuse. La fruit noble domine. Belle finale.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
Origine	Neive, vignoble Gallina de 4ha plantés fin des années '70, 270m d'altitude, exposition sud, sol calcaire.
Rendement	1.900l/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 16-18 mois. Le vin est ensuite transféré en cuves inox où il reposera 6 mois. Le vin restera encore 3 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Non filtré et non clarifié.
Elevage	16-18 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc: 14,5%
Production	10.000 bottles
Recensentscores	Antonio Galloni: 91