LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Asti Superiore Bionzo
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	La Spinetta
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera d'Asti
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'Asti Superiore Bionzo a une couleur profonde de fruits des bois mûrs, de prunes, avec une touche de chêne neuf. La bouche est pleine et charnue, avec beaucoup de tannins de fruit. La finale est très longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Costigliole d'Asti, vignoble Bionzo de 6 ha planté entre 1955 et 1965, à 300m d'altitude, exposition sud, sol calcaire.
Rendement	1.900 l par ha
Vendange	Fin septembre - début 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 6 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Non filtré et non clarifié.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	16-18 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc: 14,5%
Production	35.000 bouteilles