LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Chardonnay Lidia
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	La Spinetta
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOP Piemonte
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	14,00% 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 Chardonnay Lidia a une couleur jaune et développe des arômes de pomme et de vanille, avec une pointe de bois toasté. Structure ferme avec un gras suffisant. Finale puissante.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Mango, 2ha de vignobles plantés début des années '90, à 500m d'altitude, exposition sud, sol sablonneux
Vendange	Début septembre
Vinification	Fermentations alcoolique et malolactique en barriques françaises neuves. Maturation de 12 mois en barriques. Le vin est ensuite transféré en cuves inox où il restera 6 à 8 mois avant d'être mis en bouteilles.
Elevage	12 mois en barriques
Analytique	Alc: 13,5%
Production	3.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 93