LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Langhe Bianco
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	La Spinetta
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% sauvignon
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 Langhe Bianco a une couleur jaune aux reflets verts. Nez minéral, notes végétales. La bouche est bien équilibrée. Finale persistente.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Mango, vignoble de 4 ha planté dans les années '80 sur sol sabloneux, orientation sud, 500m d'altitude.
Rendement	1.000 demi-bouteilles (0,5l) par ha
Vendange	Dernière semaine d'octobre
Vinification	La fermentation complète du vin se déroule en nouvelles barriques françaises. Le vin mûrit ensuite 2 ans dans ces mêmes barriques. Enfin, le vin reste encore 2 ans en bouteilles.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	2 ans en nouvelles barriques françaises
Analytique	Alc: 12,5 % vol total acidity 7,5 g/l pH 3,25
Production	4.000 bouteilles 0,75

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30