LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Nebbiolo Langhe |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | La Spinetta |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée |
| **Appellation** | DOP Langhe |
| **Cépages** | 100% nebbiolo |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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.<br><br>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.<br><br>Le Nebbiolo Langhe a une couleur profonde et des arômes de prunes noires, de baies et de menthe. C'est un vin plein et rond dominé par l'élégance. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce |
| **Origine** | Neive, vignoble Starderi à 270m d'altitude, exposition sud, sol calcaire. On utilise ici les plus jeunes vignes (5 à 7 ans). |
| **Rendement** | 1.900 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 12 mois. Le vin est ensuite transféré en cuves inox où il reposera 2 mois. Le vin restera encore 2 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Non filtré et non clarifié. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 12 mois en barriques françaises neuves |
| **Analytique** | Alc: 14% vol |
| **Production** | 36.000 bouteilles |
| **Recensentscores** | Wine Spectator: 90 |