LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pin
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	La Spinetta
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Monferrato
Cépages	35% barbera, 65% 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. 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 Pin a une couleur très profonde. Les arômes sont exotiques, avec beaucoup de fruits rouges et noirs, avec des touches fumées et toastées. Structure pleine, bouche riche et pleine. Finale énergique. Il a toujours besoin de temps.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Différents vignobles situés dans les localités de Castagnole Lanze, Neive en Barbaresco.
Rendement	2.500 bouteilles / ha
Vendange	Barbera : 2ème moitié de septembre - Nebbiolo : début octobre.
Vinification	Les 2 cépages sont vinifiés séparément. La fermentation alccolique a lieu en cuves rotatives à température contrôlée pendant 7-8 jours. La malolactique se déroule en barriques françaises neuves pendant 16-18 mois. Le vin est ensuite assemblé dans des cuves inox où il reste pendant 2 mois. Le vin n'est ni filtré ni clarifié. Il est ensuite mis en bouteille et y reposera 3 mois avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16-18 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Vol:14%
Production	40.000 bouteilles

+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