LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco Gallina
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barbaresco
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	15,00% vol
Omschrijving	Een beter voorbeeld van een blitscarrière in de wijnwereld dan de historiek van Giuseppe Rivetti is moeilijk voor te stellen. In 1977 kwam hij van Argentinië terug naar zijn vaderland, kocht er wijngaarden in Castagnole Lanze en produceerde er een jaar later zijn eerste Moscato d'Asti. Drie decennia later is de bouw van het derde wijnbedrijf net af, waarvan twee in Piëmonte en een in Toscane. In nog geen dertig jaar veroverde de familie de harten van veeleisende wijnliefhebbers, met diverse wijnstijlen en druiven als basis. Ondertussen is de hele Rivettifamilie betrokken bij het domein, zowel in de wijngaarden, het wijnmaken als in de administratie: Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco en Giovanna. Enkele opmerkelijke wijnen zijn Barbera d'Asti 'Cà di Pian', de eerste rode wijn, die al in 1985 geboren werd en nog steeds een topper is, de Barbera d'Asti 'Bionzo', een van de allerbeste barberawijnen op de markt, de Monferrato Rosso 'PIN', een al in 1989 gelanceerde hypermoderne blend van barbera en nebbiolo, verwijzend naar de roepnaam van stichter Giuseppe, de fameuze Barbaresco 'Gallina' die als eerste het neushoornlabel droeg en tot slot de Barolo 'Campè' die voor het eerst in 2000 het portfolio vervoegde. Uiteraard staan de twee Moscato d'Astiwijnen die La Spinetta vandaag de dag nog steeds maakt ('Bricco Quaglia' en 'Biancospino') ook aan de top van hun appellatie. Het domein staat echter zeker niet stil, getuige waarvan de nieuwe wijnen Barolo 'Garretti' en Barbaresco 'Bordini' (beiden 2006 als eerste jaargang). De Barbaresco Gallina heeft een intens robijnrode kleur. Typische nebbiolo aroma's van viooltjes, bessen en framboos. Ook Oosterse specerijen in de neus. Complexe smaak. Volle wijn met stevige doch nobele tannines.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Neive, Gallinawijngaard. Wijngaard op 270m. hoogte met een Zuidelijke expositie en een kalkhoudende bodem. De stokken zijn gemiddeld 35-45 jaar oud.
Opbrengst	1700 liter per ha (Totaal= 5 ha)
Oogst	Begin tot midden oktober
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in rotofermentators onder gecontrolleerde temperatuur gedurende 6-8 dagen. De malolactische fermentatie gebeurt in nieuwe Franse barriques waar de wijn 20-22 maanden zal rijpen. De wijn wordt overgeheveld naar inoxen vaten waar ze 3 maanden zal rusten om ten slotte nog 12 maanden in de fles te rijpen. Geen filtering noch klaring.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	20-22 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5%
Productie	11.500 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 96 James Suckling, JamesSuckling.com: 95 Robert Parker: 93