LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Alba Vigna Gallina
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcohol percentage	14,50% 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 Barbera d'Alba Vigna Gallina heeft een ondoordringbare kleur.Het boeket geurt naar bosbessen, kersen, gerookt vlees en nieuw hout. De smaak is vol en sappig. Het nobel fruit domineert. Mooie afdronk.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild
Oorsprong	Neive in de Gallinawijngaard. Wijngaard op een hoogte van 270m. met een Zuidelijke expositie en een kalkhoudende bodem. De stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud.
Opbrengst	1900 liter per ha (Totaal= 4 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 16-18 maanden zal rijpen. De wijn wordt overgeheveld naar inoxen vaten waar ze 6 maanden zal rusten om ten slotte nog 3 maanden in de fles te rijpen. Geen filtering noch klaring.
Opvoeding	16-18 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	10.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 91