LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Asti Ca' di Pian
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barbera d'Asti
Druivensoorten	100% barbera
Alcohol percentage	14,00% 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 Barbera d'Asti Ca'di Pian heeft een intens robijnrode kleur. In de neus herkennen we vooral kersen, viooltjes en pruimen. De smaak is fris en fruitig met een uitstekende balans.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castagnole Lanze en Costigliole. Wijngaarden op 300m. hoogte met een Zuidelijke expositie en een kalkhoudende bodem. Gemiddelde leeftijd van de stokken is 6-20 jaar.
Opbrengst	2.600 liter per ha (Totaal= 23 ha)
Oogst	Eind september tot begin oktober.
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in rotofermentators onder gecontrolleerde temperatuur gedurende 6-8 dagen. De malolactische fermentatie gebeurt in nieuwe Franse barriques waar de wijn 12 maanden zal rijpen. De wijn wordt overgeheveld naar inoxen vaten waar ze 6 maanden zal rusten om ten slotte nog 2 maanden in de fles te rijpen.
Opvoeding	12 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Alc:13.5 % vol
Productie	80.000 flessen 0,75
Recensentscores	Gambero Rosso: 2