LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Asti Superiore Bionzo
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barbera d'Asti
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'Asti superiore Bionzo heeft een diepe kleur en aroma's van rijp bosfruit, pruimen samen met een toets van nieuwe eik. De smaak is vol en vlezig met veel fruittannines. De afdronk is zeer lang.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Costigliole d'Asti, Bionzowijngaard. Wijngaard op 300 meter hoogte met een zuidelijke expositie en een kalkhoudende bodem. De stokken zijn gemiddeld 45-55 jaar oud.
Opbrengst	1.900 liter per ha (Totaal= 10 ha.)
Oogst	Eind september tot begin oktober
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in rotofermentors onder gecontroleerde temperatuur gedurende 6-8 dagen. De malolactische omzetting gebeurt in nieuwe Franse barriques waar de wijn 16-18 maanden zal rijpen. De wijn wordt dan overgeheveld naar inoxen vaten waar ze 6 maanden zal rusten om ten slotte nog 6 maanden in de fles te rijpen. Geen filtering noch klaring.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	16-18 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	14,5 % alc. vol.
Productie	35.000 flessen