LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Campe
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
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 Barolo Campe heeft een zeer explosieve neus van zwart fruit, cederhout en frisse kruiden. De wijn is erg vol en krachtig met een brede structuur. De knappe tannines accentueren de kracht van deze wijn maar beloven ook een mooie toekomst.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Campè, Grinzane Cavour. Wijngaarde op 280m. hoogte met een kalkhoudende bodem en een Zuidelijke expositie. De stokken zijn gemiddeld 35-45 jaar oud.
Opbrengst	1900 liter per ha (Totaal= 8 ha)
Oogst	Begin tot midden oktober.
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in rotofermentators onder gecontrolleerde temperatuur gedurende 7-8 dagen. De malolactische fermentatie vindt plaats in volledig nieuwe Franse barriques waar de wijn 24 maanden in zal rijpen. Hierna wordt de wijn overgeheveld naar inoxen vaten waar ze 9 maanden zal rusten. Ten slotte volgt er een flesrijping van 12 maanden. Geen filtering noch klaring.
Opvoeding	24 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	20.000 flessen
Recensentscores	James Suckling: 96 Antonio Galloni: 0