LICATA
WIJNFICHE

Naam	Chardonnay Lidia
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Piemonte
Druivensoorten	100% chardonnay
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 Chardonnay Lidia heeft een strogele kleur en geurt naar appels en vanille samen met een vleugje getoast hout. Stevige structuur met de nodige vettigheid. Krachtige afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Castagnole Lanze
Opbrengst	Soil type: Calcareous
Vinificatie	After pressing the grapes the most is put into new barriques where alcoholic- and mallolactic fermentation and maturation is completed for 6-8 months. Afterwards maturation in stainless steel for another 6-7 months before bottling.
Analytisch	Alc: 13,5%
Productie	3.000 bottles
Recensentscores	James Suckling: 93