LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pin
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Monferrato
Druivensoorten	35% barbera, 65% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 Pin heeft een zeer diepe kleur. De aroma's zijn exotisch met veel rood en zwart fruit, rokerig en getoast hout. Volle structuur, mondvullend en rijk. Pittige afdronk. Heeft altijd wat flesrijping nodig.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Gemeentes Castagnole Lanze, Neive en Barbaresco.
Opbrengst	1900 liter per ha
Oogst	Barbera wordt midden tot eind september geoogst. Nebbiolo wordt begin tot midden oktober geoogst.
Vinificatie	De 2 druiven worden apart gevinifieerd. De fermenatie in rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur duurt 7-8 dagen. De malolactische fermentatie gebeurt in nieuwe Franse barriques waar de wijn 16-18 maanden zal rijpen. Hierna worden de 2 wijnen samengevoegd en zal ze 2 maanden rusten in inoxen vaten. De wijn wordt niet gefilterd noch geklaard. De wijn zal nog 3 maanden in de fles rijpen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	16-18 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Alc: 14% vol.
Productie	40.000 flessen