LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Moscato D'Asti Bricco Quaglia
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	La Spinetta
Style de vin	léger, léger / subtil, demi-sec, mousseux
Appellation	DOCG Asti e Moscato d'Asti
Cépages	100% moscato
Pourcentage d'alcool	4,50% vol
Description	Difficile d'imaginer une carrière aussi fulgurante et aussi triomphale dans l'univers des vins que celle de Giuseppe Rivetti. En 1977, il rentre d'Argentine, se réinstalle dans son pays d'origine et achète des vignobles à Castagnole Lanze. Un an plus tard, il produit son premier Moscato d'Asti. Trois décennies passent et aujourd'hui, il vient de terminer la construction de sa troisième entreprise vinicole. Il se trouve donc à la tête de trois domaines, deux au Piémont et un en Toscane. En moins de trente ans, la famille a conquis le cœur des amateurs de vin les plus exigeants, à l'aide de différents styles de vin et de différents cépages. Toute la famille Rivetti travaille au domaine, se répartissant les tâches dans les vignobles, les caves et l'administration : Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco et Giovanna. Parmi les vins produits, un remarquable Barbera d'Asti 'Cà di Pian', le premier vin rouge lancé en 1985 et toujours aussi populaire, un Barbera d'Asti 'Bionzo', et l'un des meilleurs barbera du marché, le Monferrato Rosso 'PIN', un assemblage hypermoderne de barbera et nebbiolo, composé en 1989, et dont le nom rappelle le diminutif de Giuseppe, le fondateur de l'empire, un fantastique Barbaresco Gallina qui est le premier à arborer l'étiquette avec le rhinocéros et pour terminer, un Barolo Campè qui enrichit la gamme en 2000. On y trouve encore les deux Moscato d'Asti des débuts que La Spinetta produit toujours aujourd'hui ('Bricco Quaglia' et 'Biancospino') et qui sont toujours au top de leur appellation. Mais le domaine ne se repose pas sur ses lauriers comme en témoignent les Barolo Garretti et Barbaresco Bordini dont le premier millésime date de 2006. Le Moscato d'Asti Bricco Quaglia a une couleur jaune léger aux reflets verts. Arômes frais et exotiques de lichi, de fleurs et de noix de muscade. Bouche délicate, impressions douces. Finale sèche.
Servir sur	pâtisserie, vins 'd'après-repas', fruits frais
Origine	Bricco Quaglia, 20 ha de vignobles plantés début des années '80, à 300m d'altitude, exposition sud, sol calcaire et sablonneux.
Rendement	5.000 bouteilles/ha (total= 20 ha)
Vendange	Début septembre
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pendant 3 mois.
Analytique	Acidité totale: 5,6 g/l
Production	90.000 bouteilles

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)