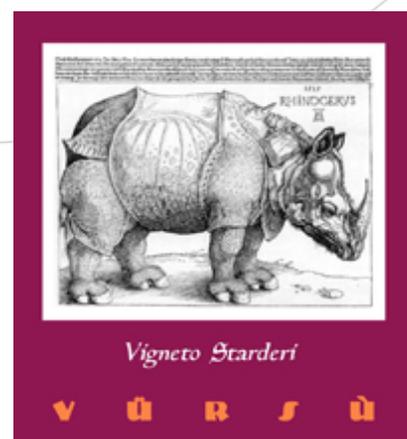


# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbaresco Staderi
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2040
<b>Producteur</b>	La Spinetta
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barbaresco
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le Staderi est un vin musclé originaire d'une zone de Grands Crus de l'appellation Barbaresco. Vin plein aux touches fruitées très raffinées et aux tannins polis. Finale puissante.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Neive, vignoble Staderi de 6,5 ha planté entre 1965 et 1975, 270m d'altitude, exposition sud, sol calcaire.
<b>Vinification</b>	Fermentation alcoolique en cuves rotatives à température contrôlée pendant 13 jours. La malolactique a lieu en barriques françaises (10% neuves, 90% deuxième passage).
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	19 mois en barriques françaises (10% neuves, 90% deuxième passage).
<b>Analytique</b>	Extrait sec: 30,15 g/l - acidité totale: 4,80 g/l - sucre résiduel: 1,22 g/l - sulfites: 88 mg/l - pH: 3,62
<b>Notes des critiques</b>	jamesuckling.com: 95 robertparker.com: 94



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)