LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbera d'Asti Superiore Ca' di Pian
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	La Spinetta
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera d'Asti
Cépages	100% barbera
Pourcentage d'alcool	14,00% 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.

La Barbera d'Asti Ca' di Pian a une couleur rouge rubis intense. Au nez, cerises, violettes et prunes. La bouche est fraîche et fruitée, avec un équilibre excellent.

Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castagnole Lanze et Costigliole, 23 ha de vignoble (6 à 20 ans), à 300m d'altitude, exposition sud, sol calcaire.
Viticulture	Biologique
Vinification	Macération et fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pendant une période moyenne de 14 à 15 jours. La fermentation malolactique a lieu en barriques françaises de deuxième et troisième passage.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques françaises.
Analytique	Extrait sec: 34,85 g/l - acidité totale: 5,6 g/l - sucre résiduel: 2,15 g/l - sulfites: 86 mg/l - pH: 3,52

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)