

Nom Monferrato Rosso Pin

Millésime 2019

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2034

Producteur La Spinetta

Style de vin rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée

Appellation DOC Monferrato

Cépages 35% barbera, 65% nebbiolo

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 Pin a une couleur très profonde. Les arômes sont exotiques, avec beaucoup de fruits rouges et noirs, avec des touches fumées et toastées. Structure pleine, bouche riche et pleine. Finale énergique. Il a toujours besoin de temps.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine Différents vignobles situés dans les localités de Castagnole Lanze, Neive en Barbaresco.

Vendange Barbera : 2ème moitié de septembre - Nebbiolo : début octobre.

Vinification Macération et fermentation alcoolique dans des cuves à température contrôlée pendant une période moyenne de 12 jours. Fermentation malolactique en barriques françaises (dont 30% neufs et 70% de deuxième passage).

Fermeture de bouteille bouchon synthétique

Elevage 12 mois en barriques françaises.

Analytique Acidité totale: 5,3 g/l

