LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Monferrato Rosso Rivalta
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Villa Sparina
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Monferrato
Cépages	90% barbera, 10% merlot
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	La Villa Sparina, dirigée par Massimo Moccagatta, se consacre depuis de nombreuses années au cortese, un des cépages blancs les plus personnels du Piémont. Le domaine a d'ailleurs collaboré à l'accession de l'appellation Gavi, à base de cortese, au statut de DOCG. La Villa Sparina est installée au nord de Gavi, ce nom désignant à la fois l'appellation et un village. Certains vins peuvent dès lors porter le nom de Gavi di Gavi. Selon la loi, l'appellation porte sur des vins tranquilles, frizzante et spumante. La Villa Sparina les a tous en assortiment, la version tranquille plaisant le plus à l'étranger. Sous un climat bourguignon et une philosophie du même acabit, l'accent est mis sur le fruité naturel avec des notes de pêche et d'abricot. Le cru spécial 'Monterotondo' affiche la qualité ultime qu'un cortese peut atteindre à Gavi. Avec ses deux Monferrato, la maison démontre qu'elle a aussi un certain talent pour le barbera. L'œnologue Federico Curtaz profite d'un climat frais pour donner à ses vins l'élégance et le fruité nécessaires pour escorter dignement la gastronomie contemporaine proposée par l'excellent restaurant 'La Gallina' du domaine. On peut également y passer la nuit (la Villa Sparina est un resort). La maison d'hôtes 'L'Ostelliere', juste au-dessus des caves à vin, propose de superbes chambres, agréablement luxueuses. La Barbera a une couleur rouge cerise intense. Le nez est sur la cerise, la menthe, le poivre, la vanille et le café. Les tannins sont très subtils et la finale longue et fruitée. Vin puissant et fin à la fois.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Rivalta Bormida, Monferrato. Vignobles plantés il y a une cinquantaine d'années, à 300-320m d'altitude, exposition sud-ouest. Sol d'argile et de calcaire. Densité de plantation : 4.500 pieds/ha
Rendement	3.500 kg/ha - 9 ha
Vendange	Mi-octobre
Vinification	La macération et la fermentation se déroule en cuves inox pendant 2 semaines.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Le vin effectue un passage de 18 mois en barriques françaises. Ensuite, 12 mois de bouteille avant commercialisation.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	6.000 bouteilles de 0,75 litre
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 92

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)