

Nom	Timorasso Piccolo Derthona
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2040
Producteur	La Spinetta
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Colli Tortonesi
Cépages	100% timorasso
Pourcentage d'alcool	13,00% 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. Le Timorasso a une couleur jaune paille et un nez aux arômes de cèdre et de fleurs d'accacia, enrichi par de légères notes d'hydrocarbure. La bouche est étonnamment structurée, sans pour autant perdre en fraîcheur. Les arômes de pamplemousse et de pêche blanc sont en parfait équilibre avec l'acidité,
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche sans sauce
Origine	Communes de Montemarzino, Montegioco - exposition sud-ouest sud-est - 300m d'altitude - âge des vignes : 25 ans - sol : marne argilo-calcaire et sable.
Vendange	Début septembre
Vinification	Egrappage et presse douce. Fermentation alcoolique en inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Le vin repose sur lies pendant environ 8 mois, puis filtré et mis en bouteille où il reste enfin pendant 3 mois supplémentaires.
Analytique	Acidité totale: 6,4 g/l



LA SPINETTA

COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
TIMORASSO



PICCOLO DERTHONA 2019