

Naam	Moscato d'Asti Biancospino
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	licht, medium-intens, halfzoet, een echte fruitbom, een subtiel zuurtje, parelend, fruitig
Appellatie	DOCG Asti e Moscato d'Asti
Druivensoorten	100% moscato
Alcoholpercentage	4,50% vol
Omschrijving	Een beter voorbeeld van een blitscarrière in de wijnwereld dan de historiek van Giuseppe Rivetti is moeilijk voor te stellen. In 1977 kwam hij van Argentinië terug naar zijn vaderland, kocht er wijngaarden in Castagnole Lanze en produceerde er een jaar later zijn eerste Moscato d'Asti. Drie decennia later is de bouw van het derde wijnbedrijf net af, waarvan twee in Piëmonte en een in Toscane. In nog geen dertig jaar veroverde de familie de harten van veeleisende wijnliefhebbers, met diverse wijnstijlen en druiven als basis. Ondertussen is de hele Rivettifamilie betrokken bij het domein, zowel in de wijngaarden, het wijnmaken als in de administratie: Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco en Giovanna. Enkele opmerkelijke wijnen zijn Barbera d'Asti 'Cà di Pian', de eerste rode wijn, die al in 1985 geboren werd en nog steeds een topper is, de Barbera d'Asti 'Bionzo', een van de allerbeste barberawijnen op de markt, de Monferrato Rosso 'PIN', een al in 1989 gelanceerde hypermoderne blend van barbera en nebbiolo, verwijzend naar de roepnaam van stichter Giuseppe, de fameuze Barbaresco 'Gallina' die als eerste het neushoornlabel droeg en tot slot de Barolo 'Campè' die voor het eerst in 2000 het portfolio vervoegde. Uiteraard staan de twee Moscato d'Astiwijnen die La Spinetta vandaag de dag nog steeds maakt ('Bricco Quaglia' en 'Biancospino') ook aan de top van hun appellatie. Het domein staat echter zeker niet stil, getuige waarvan de nieuwe wijnen Barolo 'Garretti' en Barbaresco 'Bordini' (beiden 2006 als eerste jaargang). De Moscato d'Asti Biancospino heeft lichtgele kleur met groene schittering. Frisse en exotische aroma's van lyche, bloemen en muskaatnoot. Fruitige en delicate smaak met zoete impressies. De afdronk is droog.
Serveren bij	gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, vers fruit
Oorsprong	BiancoSpinowijngaard. Wijngaard op een hoogte van 300m. met een Zuidelijke expositie. De bodem bestaat uit zand en kalk en de stokken zijn gemiddeld 25-30 jaar oud.
Opbrengst	5.000 liter per ha (Totaal= 20 ha.)
Oogst	Begin september
Vinificatie	De fermentatie gebeurt in autoclaven gedurende 1 maand bij een temperatuur van 15°C. Na botteling verblijft de wijn 1 maand op het domein voor verdere verfijning.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,6 g/l
Productie	90.000 flessen

