

Naam Barbera d'Alba Gallina

Jaartal 2023

Bewaarpotentieel Tot eind 2037

Producent La Spinetta

Wijnstijl vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Barbera d'Alba

Druivensoorten 100% barbera

Alcoholpercentage 14,50% 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 Barbera d'Alba Vigna Gallina heeft een ondoordringbare kleur. Het boeket geurt naar bosbessen, kersen, gerookt vlees en nieuw hout. De smaak is vol en sappig. Het nobel fruit domineert. Mooie afdrank.

Serveren bij wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild

Oorsprong Neive in de Gallinawijngaard. Wijngaard op een hoogte van 250m. met een Zuidelijke expositie en een kalkhoudende bodem. De stokken zijn gemiddeld 55 jaar oud.

Vinificatie Alcoholische fermentatie in rotofermentators onder gecontroleerde temperatuur gedurende 14-15 dagen. De malolactische fermentatie gebeurt in nieuwe Franse barriques (tweede & derde passage).

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 12 maanden in Franse barriques (20% nieuw, 80% tweede passage).

Analytisch Droogextract: 32,75 g/l - totale aciditeit: 5,40 g/l - restsuikers: 1,30 g/l - sulfieten: 84 mg/l - pH: 3,45

Productie 7.500 flessen

