LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	Barbera d'Asti Superiore Ca' di Pian
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barbera d'Asti
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	14,00% 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'Asti Ca'di Pian heeft een intens robijnrode kleur. In de neus herkennen we vooral kersen, viooltjes en pruimen. De smaak is fris en fruitig met een uitstekende balans.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castagnole Lanze en Costigliole. Wijngaarden op 300m. hoogte met een Zuidelijke expositie en een kalkhoudende bodem. Gemiddelde leeftijd van de stokken is 6-20 jaar.
Vinificatie	Maceratie en alcoholische gisting in temperatuurgecontroleerde cuves gedurende gemiddeld 14 à 15 dagen. De malolactische gisting vindt plaats in Franse eikenhouten vaten van tweede en derde passage.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques.
Analytisch	Droogextract: 34,85 g/l - totale aciditeit: 5,6 g/l - restsuikers: 2,15 g/l - sulfieten: 86 mg/l - pH: 3,52