



La Spinetta, 2024

Moscato d'Asti DOP Biancospino - Bio

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Moscato

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
5%

Caractère

Les arômes caractéristiques du muscat, de la mangue et de la pêche caractérisent ce vin pétillant et gouleyant, qui dévoile également un peu d'agrumes et d'abricot. En bouche, il est équilibré et fruité, aromatique et frais, avec un corps exceptionnellement souple et ample et une longue finale persistante.

Type de vin



Les frais



Les fruités



Les gouleyants

Producteur/Marque

La Spinetta

La grande passion de Giorgio Rivetti, chef de La Spinetta, est le Barolo. Mais ses racines sont dans le Moscato: lorsque la famille a fondé La Spinetta en 1977 au cœur de la région du Moscato, elle a prouvé le potentiel du raisin Moscato avec la production des premiers crus en Italie. Aujourd'hui, La Spinetta représente aussi des vins de qualité de Toscane, qui soulignent le caractère unique des raisins et du terroir et reflètent les propriétés des vignobles et du sol. Giorgio Rivetti est un homme qui a réussi. Avec ses frères Carlo et Bruno, il dirige La Spinetta avec beaucoup de passion, de créativité et de travail acharné. Pour La Spinetta, des rendements bas par hectare, la renonciation aux engrais ainsi que la vendange manuelle de raisins sains forment la base de la qualité élevée des vins riches en extraits.

