



# La Spinetta, 2020

Barbaresco DOCG Vigneto Bordini

Pays  
Italie

Région  
Piemont

Cépages  
Nebbiolo

Température de service  
16 - 18°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
14.5%

## Caractère

Un vin rouge riche, persistant et équilibré, à la robe rouge brique, au bouquet moyennement corsé et d'une certaine complexité, qui brille par ses arômes de cerises, de prunes et de griottes, suivis de baies et de fruits secs et d'épices. S'y ajoutent des notes de caramel ainsi que de toast et des aspects fumés. En bouche, il est sec et frais, avec des tanins bien présents et une structure assez souple, ample et harmonieuse.

## Type de vin



Les équilibrés



Les riches

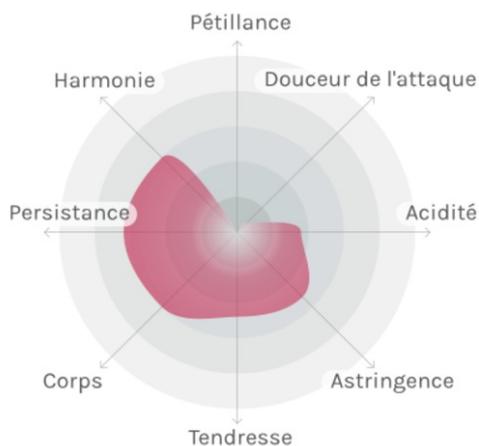


Les persistants

## 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.



## Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis