



www.la-spinetta.com



Italie 



La Spinetta

Bricco Quaglia 2022

HISTOIRE :

La Spinetta est un domaine familial créé au XIX^{ème} siècle. La Spinetta se traduit par "Le sommet de la colline" et fait référence à l'emplacement de la cave de la famille Rivetti à Castagnole delle Lanze. Le premier succès de la famille remonte aux années 1970, avec le célèbre Moscato d'Asti et la parcelle Bricco Quaglia. Un vin perlant au fruité irrésistible ! La renommée internationale du domaine s'installe solidement grâce à Giorgio Rivetti, qui est considéré comme l'un des meilleurs vignerons Italiens. Giorgio est passionné par les cépages autochtones du Piémont et de la Toscane. Il produit des vins de terroir, en agriculture biologique, et des flacons d'une grande capacité de garde. Ses vins sont reconnaissables dans le monde entier par le célèbre Rhinocéros de Dürer présent sur les étiquettes.

APPELLATION : Moscato d'Asti DOCG
CÉPAGE : 100% Moscato
TERROIR : Marne calcaire, sablonneux
ALTITUDE : 300m d'altitude
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 5%
ACIDITÉ : 4,8 g/L

VINIFICATION :
Fermentation en cuves pendant 3 mois.

SERVICE :
Température de service : 6-8°C



NOTE DE DEGUSTATION :

Le nez dévoile des notes de sauge, de litchi et de glycine.

En bouche, le vin est frais et tropical, avec des saveurs d'agrumes. Une belle finale aromatique et minérale.

ACCORDS :

Crostini au gorgonzola et poire
Panettone

Sorbets d'agrumes
Sablé aux amandes

