



LA SPINETTA  
produrre vini con passione



62<sup>00</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
372<sup>00</sup>\$



## La Spinetta – Pin – Monferrato DOC Rosso – 2019 ITALIE, PIÉMONT

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14883676

**PAYS**  
Italie – Piémont

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2019

**APPELLATION**  
Monferrato Rosso DOC

### CÉPAGE

Nebbiolo et Barbera d'Asti Superiore Bionzo

### ALCOOL

14

### DISTRIBUTION

LGDM 2023 – La Spinetta, Importations Privées

### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

### VIGNOLE

**LIEU, NOM**  
Piémont, Italie

### CARACTÉRISTIQUE

Une carte postale du Piémont pour exprimer l'amour de notre terre, une affection que Giuseppe Rivetti, dit « Pin », a enseignée à ses fils Carlo, Bruno et Giorgio.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Une macération et fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pendant une durée moyenne de 14-15 jours. Une fermentation malolactique en fûts de chêne français usagés (2ème et 3ème passage), suivie de 12 mois de vieillissement. Enfin, vieilli en bouteille pendant environ 6 mois.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Une couleur rouge rubis avec teinte de violet.

#### OLFACTIF

Un nez complexe tout en fruit, suggérant des arômes de cassis et de framboise mûre. La synergie entre le Barbera et le Nebbiolo donne lieu à un bouquet de fruits, de fleurs et d'épices.

#### GUSTATIF

Une acidité solide et goût de fruits noirs mûrs, complété par une longueur typique du Nebbiolo qui lui procure beaucoup d'élégance. L'équilibre entre tanins et acidité fait de ce vin un parfait compagnon de table.

#### ACCOMPAGNEMENT

Il se marie très bien avec des grillades, des viandes rouges et des fromages forts.

#### TEMPÉRATURE

Servir entre 16 et 1°C

#### TEMPS DE GARDE

25-30 ans

#### ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Pâtes, Fromages

### AUTRES INFORMATIONS

#### ACIDITÉ

5.3 g/l

#### PH

3.6