

La Spinetta

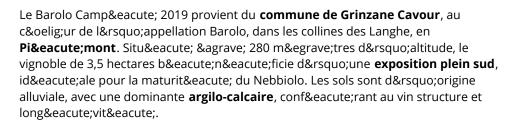
Issu du prestigieux vignoble Campé, ce vin révèle toute la noblesse du Nebbiolo dans une version intense et élégante.



Barolo Campe 2018

Piemont, Italie

Ré gion et Vignobles



Cette partie du Barolo est marquée par une forte valeur historique : Grinzane Cavour tient son nom du comte Camillo Benso di Cavour, figure emblématique de l'unification italienne et grand défenseur des vins de Barolo au XIXe siècle. L'altitude, l'exposition solaire et la richesse marneuse du sol confèrent aux vins de cette zone une intensité aromatique et une profondeur remarquables.



Vinification

Issu à **100 % de Nebbiolo**, le Barolo Campé 2019 est é laboré dans le respect du cé page et du terroir. La macé ration et la fermentation alcoolique s' effectuent pendant 14 jours en cuves thermoré gulé es afin de pré server la fraî cheur du fruit et d' extraire en finesse les tanins et les arô mes.

La fermentation malolactique est conduite en barriques de chêne français, dont 30 % neuves et 70 % de deuxième passage, suivie d'un élevage de 24 mois en fût. Un affinage complémentaire de 8 mois en bouteille permet d'arrondir les tanins et de gagner en complexité aromatique. La vinification minutieuse met en valeur la typicité du Campé, dans un style à la fois structuré et raffiné.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Nebbiolo







Barolo Campe 2018

Notes de dé gustation

- **Robe** : rouge rubis pâle, typique du Nebbiolo, avec une belle transparence.
- **Nez** : arômes intenses de confiture de cassis, poivre blanc, caramel, avec des touches florales évoquant la violette et la rose fanée.
- Bouche: attaque puissante et structurée, avec des notes élégantes de menthe poivrée et d'encens. Les tanins sont présents mais soyeux, et la finale est longue, minérale, et soutenue par une belle acidité.

Le saviez-vous?

Le nom *Campé*; vient du dialecte local et signifie « champion ». Il s'agit du tout premier Barolo vinifié par Giorgio Rivetti, fondateur de La Spinetta. L'étiquette du vin, ornée d'un lion, symbolise la force, la fierté et la souveraineté du lieu-dit. Ce cru est devenu emblématique de la maison.

Idées d'accords mets et vins

- Jarret de veau braisé (ossobuco) : le fondant de la viande et la richesse du plat é quilibrent la structure du vin.
- **Risotto aux cèpes** : les arômes terreux des champignons résonnent avec les notes minérales et épicées du vin.
- **Tagliolini à**; **la truffe** : spécialité piémontaise par excellence, elle sublime les notes florales et balsamiques du Barolo.
- Parmigiano Reggiano affiné : la puissance du fromage et sa texture cristallisé e s'accordent avec la persistance du vin.



Robert Parker (RP): 94 Points (2018)

Boasting an orange lion on the label meant to symbolize "Barolo, the king on wines," the La Spinetta 2018 Barolo Campè Vürsù is bold, elegant and firm. In a vintage that often delivers understated wines, this expression feels especially intense, ripe and thickly layered. Dark fruit, plum, earth and spice rose from the bouquet. The tannins stand out in the 2018.



