

La Spinetta

Une Barbera de cru expressive et raffinée issue de Gallina, un terroir emblématique de Neive, alliant intensité piémontaise et précision aromatique.





Vigneto Gallina Barbera d'Alba 2023

Piemont, Italie

Région et Vignobles

La cuvée provient du célèbre vignoble **Gallina**, situé sur la commune de **Neive**, au cœur de l'aire de production du Barbaresco. Bien que ce cru soit historiquement associé au Nebbiolo, La Spinetta a su démontrer qu'il pouvait également offrir une expression remarquable du **Barbera**. Exposé plein **sud** à **250 mètres d'altitude**, le vignoble de 5,5 hectares bénéficie d'un ensoleillement optimal qui favorise la maturité phénolique sans compromettre la fraîcheur.

Les sols sont composés de **marnes calcaires mêlées de sable clair**, apportant à la fois **minéralité et finesse**. Leur bon drainage et leur structure légère permettent aux racines de s'enfoncer profondément, assurant des rendements limités et une concentration optimale. Le climat, tempéré par des brises régulières, maintient une acidité naturelle essentielle pour préserver l'équilibre du Barbera.

Vinification

Élaboré à partir de **100 % Barbera**, le vin fait l'objet d'une vinification minutieuse visant à préserver sa fraîcheur tout en développant sa complexité. Après une **maceration-fermentation de 11 jours** en cuves inox à température contrôlée, la fermentation malolactique est réalisée en **barriques de chêne français**, dont **30 % neuves** et le reste de deuxième passage. L'élevage dure **12 mois en barriques**, suivi de **6 mois en bouteille**.

Ce protocole d'élevage précis permet au vin de gagner en **rondeur et en texture**, tout en mettant en valeur l'éclat naturel du fruit et la tension du terroir. Le style d'élevage reste discret, laissant pleinement s'exprimer l'identité variétale et la signature du cru.

Notes de Dégustation

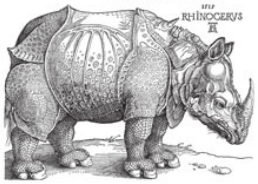
- **Robe :** Rouge rubis intense aux reflets violacés.
- **Nez :** Nez séduisant mêlant **cerise mûre, cannelle et poivron vert**, complété par des touches florales et épicées.
- **Bouche :** Attaque fraîche et précise, avec des saveurs de **rose, fruits rouges sauvages** et une pointe de vanille. Les tanins sont **veloutés**, et la finale se distingue par sa **longueur et son équilibre**.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Barbera

LA SPINETTA

"making wine with passion"



Vigneto Gallina Barbera d'Alba 2023

Le saviez-vous ?

Le cru **Gallina**, historiquement réservé au Nebbiolo, révèle ici toute sa **polyvalence** à travers une Barbera d'exception. La Spinetta a été l'un des premiers domaines à valoriser ce terroir pour ce cépage, prouvant qu'il pouvait offrir des vins aussi profonds qu'élégants.

Idées d'accords mets et vins

- **Tagliatelles au ragoût de sanglier** – L'acidité du vin équilibre la richesse du plat, tout en soulignant ses notes herbacées.
- **Caille rôtie au vinaigre balsamique** – Accord parfait avec les arômes fruités et épicés du vin.
- **Parmigiana d'aubergines grillées** – Une alliance végétarienne qui fait écho à l'acidité vive et à la texture souple du vin.
- **Toma piémontaise** – Fromage local dont la douceur s'accorde à la finesse florale et à la rondeur de la Barbera.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2018)

The La Spinetta 2018 Barbera d'Alba Gallina is balanced and bright with dark fruit, pressed blackberry, plum and sweet potting soil. The wine is soft and richly textured, making it perfect to pair across from a classic roast pork dinner.