



# La Spinetta

Une cuvée emblématique qui incarne l'esprit novateur de La Spinetta, entre tradition piémontaise et interprétation moderne du Monferrato.



## Pin Monferrato 2018

Piemont, Italie

### Région et Vignobles

Ce vin provient de la **DOC Monferrato**, dans le Piémont, une région réputée pour ses assemblages subtils de cépages autochtones. Les vignes sont situées sur les collines de **Castagnole Lanze**, sur des sols majoritairement calcaires, bénéficiant d'un climat idéal pour une **maturation lente et aromatique**.

Le Nebbiolo apporte la structure, les tanins et une finesse florale, tandis que la Barbera contribue à la vivacité, à l'acidité et à une **franchise fruitée**. L'assemblage harmonieux de ces deux variétés donne naissance à un vin à la fois vibrant et équilibré.

### Vinification

Les deux cépages sont **vinifiés séparément**, avec une macération et fermentation alcoolique de **12 jours en cuves inox à température contrôlée**. La fermentation malolactique se déroule en **barriques de chêne français** (dont **30 % neuves**), suivie d'un **élevage de 12 mois** dans ces mêmes fûts.

Après assemblage, le vin est affiné en bouteille pendant **7 mois supplémentaires**, permettant une belle intégration des arômes et une texture harmonieuse. La vinification vise à préserver la typicité de chaque cépage tout en créant une cuvée cohérente et soyeuse.

### Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis d'intensité moyenne.
- **Nez** : Arômes de **fruits rouges mûrs, lavande et réglisse**, accompagnés de notes de baies sauvages et d'herbes fines.
- **Bouche** : Fraîche et veloutée, avec des saveurs de grenade, de sous-bois, et des tanins fins. La finale est longue, généreuse et élégante.

Alcool : 14,00 %

Composition: 65% Nebbiolo, 35% Barbera



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Pin Monferrato 2018

## Le saviez-vous ?

Le nom "**Pin**" rend hommage à **Giuseppe "Pin" Rivetti**, père des fondateurs de La Spinetta. Cette cuvée incarne l'histoire familiale et la richesse du Piémont, en associant **le Nebbiolo, cépage noble**, à la **Barbera, cépage populaire**, pour un vin d'identité et d'héritage.

## Idées d'accords mets et vins

- **Côtelettes de veau grillées au romarin** : La fraîcheur et les arômes floraux du vin accompagnent parfaitement la viande.
- **Risotto aux cèpes** : Accentue les nuances terreuses et la texture soyeuse.
- **Magret de canard aux griottes** : L'accord idéal pour le fruité de la Barbera et la structure du Nebbiolo.
- **Taleggio ou Robiola affinés** : Fromages du Piémont en parfaite harmonie avec l'acidité et la profondeur du vin.



### Robert Parker (RP) : 92 Points (2018)

*A blend of Nebbiolo with some Barbera, the La Spinetta 2018 Monferrato Rosso Pin reveals a pretty and lasting bouquet with a prominent theme of red roses and dried flowers. The Barbera is used in a supporting role, but it adds enough freshness and fruity concentration to change the personality of this wine and immediately open it to a vast selection of food pairings, from pasta with meat sauce or braised beef.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM