



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