



ACQUISTATO IL

Nebbiolo Langhe DOC 2025

2025

Giovane, quasi sfacciato



Svinando

La Vigna

Terreno	Composto da marne calcaree bluastre caratterizzate da piccole percentuali di argilla
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Macerazione e fermentazione alcolica in vasche a temperatura controllata per un periodo medio di 14-15 giorni. Fermentazione malolattica in botti di rovere francese, di secondo e terzo passaggio. Affinamento in bottiglia trasformandola da vino quotidiano a rosso strutturato e di gran classe. Ma la consacrazione internazionale arriva con i grandi Cru di Nebbiolo. Con la linea Vürsù, La Spinetta valorizza con precisione le differenze tra Neive, Alassio e Barbaresco, con i suoi vigneti di Grinzane Cavour, con i suoi Stagedeli e Valcenis fino ad approdare a Grinzane Cavour con il Barolo Campè. Negli anni la produzione si è estesa anche in Toscana, nella zona della Valdera con la tenuta Casanova, oltre a comprendere la gestione della storica casa spumantistica Contratto e l'impegno sul Timorasso nei Colli Tortonesi.

Sensazioni

Un vino che rappresenta un compendio dei nostri Barbareschi tra Neive, Alassio e Barbaresco, con i suoi vigneti di Grinzane Cavour, con i suoi Stagedeli e Valcenis fino ad approdare a Grinzane Cavour con il Barolo Campè. Negli anni la produzione si è estesa anche in Toscana, nella zona della Valdera con la tenuta Casanova, oltre a comprendere la gestione della storica casa spumantistica Contratto e l'impegno sul Timorasso nei Colli Tortonesi.

Una versione di Nebbiolo giovane, quasi sfacciato. Nasce dalle magnifiche colline di Neive, dove la famiglia Rivetti ha creato la sua azienda storica, La Spinetta. Qui la storia del vino si intreccia con un paesaggio collinare unico, caratterizzato da marne calcaree e argillose. Questo terreno speciale regala alle uve una struttura importante e una bellissima acidità vibrante. La Spinetta ha fatto del celebre rinoceronte di Albrecht Dürer il suo simbolo aziendale. Questa icona d'arte rappresenta alla perfezione la forza e la determinazione con cui la famiglia seleziona solo i cru migliori per esprimere l'anima autentica del territorio piemontese. In cantina la lavorazione segue regole ben precise per preservare la freschezza del frutto. La macerazione e la fermentazione alcolica avvengono in vasche a temperatura controllata per un periodo medio di 14-15 giorni. Successivamente la fermentazione malolattica si svolge in botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Questo sapiente uso del legno usato ammorbidisce le spigolosità del vino senza mai coprirne i profumi originali. Segue infine un adeguato periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Nel calice si presenta di un luminoso colore rosso rubino scarico, come da migliore tradizione della varietà. Al naso l'impatto è ampio e penetrante, ricco di nitidi sentori di frutta fresca, viola e rosa. In bocca è sorprendentemente morbido, con tannini gentili che si fanno sentire, invogliando subito al sorso successivo. Pur essendo un rosso pensato per la pronta beva, questo Nebbiolo possiede un'acidità naturale che gli permette di evolvere bene. A tavola accompagna i classici tajarin al ragù di fassona o un tagliere di salumi locali e formaggi di media stagionatura. Da provare con la classica Robiola di Roccaverano o con una battuta di fassona al coltello.

Uno dei più grandi interpreti del vino piemontese. La Spinetta, fondata nel 1977 a Castagnole delle Lanze da Giuseppe "Pin" Rivetti e dalla moglie Lidia, nasce proprio in quel punto magico in cui il Monferrato abbraccia le colline delle Langhe. Tutto comincia con un'intuizione controcorrente: scommettere sul Moscato d'Asti in un'epoca in cui veniva considerato soprattutto un prodotto da grandi volumi. Nasce così il celebre Bricco Quaglia, il primo Moscato prodotto da un singolo vigneto in Italia e La Spinetta dimostra subito che anche un'uva dolce e aromatica può esprimere una dignità e un'identità territoriale straordinarie. Da quell'esordio folgorante, la guida della cantina passa nelle mani dei figli Giorgio, Bruno e Carlo, affiancati oggi da una nuova generazione già pronta a raccogliere il testimone. Nel 1989 arriva un'altra mossa audace: nasce il "Pin", un indovinato matrimonio tra Barbera e Nebbiolo che spalanca le porte al riscatto della Barbera, trasformandola da vino quotidiano a rosso strutturato e di gran classe. Ma la consacrazione internazionale arriva con i grandi Cru di Nebbiolo. Con la linea Vürsù, La Spinetta valorizza con precisione le differenze tra Neive, Alassio e Barbaresco, con i suoi vigneti di Grinzane Cavour, con i suoi Stagedeli e Valcenis fino ad approdare a Grinzane Cavour con il Barolo Campè. Negli anni la produzione si è estesa anche in Toscana, nella zona della Valdera con la tenuta Casanova, oltre a comprendere la gestione della storica casa spumantistica Contratto e l'impegno sul Timorasso nei Colli Tortonesi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821