



ACQUISTATO IL

"Pin" Rosso Monferrato DOC 2022

2022



Ricco, armonico e dal profilo speziato e fruttato

C'è un filo rosso che lega tre fratelli, un rinoceronte leggendario e un padre di nome Giuseppe, per tutti "Pin". Nasce qui un vino capace di unire la grinta della Barbera e l'eleganza del Nebbiolo in un unico, travolgente sorso. Siamo a Castagnole Lanze e Montegrosso d'Asti, al confine tra le colline delle Langhe e quelle del Monferrato. In questo territorio i suoli sono ricchi di calcare, argilla e sabbie marine. Il clima ventilato garantisce escursioni termiche ideali per concentrare gli aromi nell'uva. La Spinetta è nata proprio qui, grazie all'impegno di Giuseppe Rivetti con la moglie Lidia. Successivamente i figli Carlo, Bruno e Giorgio hanno trasformato l'azienda in un punto di riferimento globale. L'iconico rinoceronte di Dürer in etichetta simboleggia l'orgoglio e la tenacia della famiglia nella conduzione biologica dei vigneti. Pin è Nebbiolo al 65% e Barbera al 35%. Il Nebbiolo porta in dote la sua solida struttura, i tannini eleganti e la capacità di sfidare il tempo. La Barbera risponde con la sua travolgente acidità, la succosità del frutto e una piacevole morbidezza. Insieme creano una sinergia armoniosa e ben bilanciata. La macerazione e la fermentazione alcolica si svolgono in vasche a temperatura controllata per un periodo medio di 14-15 giorni. Il vino svolge la fermentazione malolattica in botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Qui in seguito affina per 12 mesi prima di riposare ulteriori 6 mesi in bottiglia. L'uso di legni usati ammorbidisce il vino senza alterare la fragranza dei profumi primari. Nel bicchiere si rivela di un colore rosso rubino intenso. Al naso rivela un bouquet ricco di prugna, ciliegia e violetta, arricchito da note di spezie dolci e pepe nero. In bocca è pieno e caldo. L'equilibrio tra l'acidità della Barbera e i tannini levigati del Nebbiolo rende il sorso agile e dinamico. Il finale è lungo e piacevolmente speziato. Richiede piatti saporiti, come degli agnolotti del plin al ragù di carne, dove l'acidità sgrassa il palato. Ottimo anche con una guancia di vitello brasata o del Castelmagno stagionato.

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 le 199, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022. La Spinetta valorizza la differenza tra i vari terroir del Barbaresco, tra cui i celebri vigneti Gallina a Neive, Staderi e Valeirano, 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

La Vigna

Terreno Marnoso calcareo

Esposizione Sud-Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 65%, Barbera d'Asti 35%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 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, e conseguente affinamento per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Sensazioni Una cartolina dal Piemonte per esprimere tutto l'amore per la nostra terra, sentimento che Giuseppe Rivetti, detto "Pin", ha insegnato ai figli Carlo, Bruno e Giorgio. La sinergia tra Barbera e Nebbiolo lega un bouquet di frutta, spezie, L'equilibrio tra i tannini e l'acidità rende questo vino un perfetto compagno per il cibo.

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