



SAUTER

WIJNEN



## La Spinetta Bionzo 2019 Barbera d'Asti Super. DOCG

### Kleur

Hechte dieppaarse kleur, neigend naar zwart. Bescheiden mate van transparantie.

### Neus

In eerste instantie veel bescheidener geurend dan z'n kleine broertje Ca di Pian. Maar dat is schijn... Geef deze Bionzo even wat tijd in het glas (karaf nog beter!) en z'n ware aard komt naar boven! Bramenconfiture, zwarte bessen, geroosterde moccaboontjes, florale tonen (verwelkt rozenblad!), Ceylon-thee etc. etc. Prachtig geïntegreerde houttonen. En natuurlijk die kenmerkende Rivetti-signatuur!

### Smaak

Satzijnzachte aanzet en de drang om beslag te nemen van de gehele mond... Dat doet de wijn dan ook! Opvallende frisheid door de ranke zuren; juist dankzij die rinsheid blijft de wijn over enige mate van elegantie beschikken. Nu nog wat terughoudend, maar we weten uit ervaring dat Bionzo op termijn uitzonderlijk genereus wordt. De finale is een feestje... zonder einde. Wat een belofte!

### Bodem

De omgeving van Costigliole d'Asti. Kalkhoudende bodem op 300 meter hoogte gelegen en beplant met oude tot zeer oude stokken (67-77 jaar). De wijngaard is 5 hectaren groot en perfect op het zuiden georiënteerd. Opbrengst van de stokken is zeer gering: nog geen 20 hl/ha.

### Vinificatie

Geoogst (handmatig uiteraard) eind september, begin oktober. Gisting en inweking geduren 6-7 dagen in roterende gisttanks onder gecontroleerde temperatuur. Appelmelkzurengisting en rijping in 100% nieuwe vaten van Frans eikenhout gedurende 16-18 maanden. De wijn wordt geklaard noch gefilterd.

### Culinair

Uitzonderlijke diner- en wildwijn. Dé begeleider van klassieke, kostbare hoofdgerechten; het beste lamsvlees, osso buco met wintertruffel, roze gebraden reerug en een lang afgehangen, dooraderde T-bone.

### Druif/Druiven

100% Barbera

### Bruikbaar

2023

### Houdbaar

2038

### Alcohol percentage

14,5%

### Inhoud

0,75