



SAUTER

WIJNEN



La Spinetta 2022 Langhe Nebbiolo DOC

Kleur

Kenmerkende Nebbiolo-kleur: baksteenrood met een mahonie-gloed.

Neus

Al aan de kleur is te zien dat we hier te maken hebben met een volbloed-Nebbiolo; in de geur wordt dat nog maar eens bevestigd. Zeer kenmerkende: verwelkt rozenblad, Darjeeling-thee, rozenbotteljam, sinaasappelmarmelade en (natuurlijk!) het 'Rivetti-parfum'. Fractie rokerig, maar van enige hout-overdaad is geen sprake.

Smaak

Krachtige, maar wel degelijk verfijnde aanzet. Nog piepjong natuurlijk: de tannines bevestigen de jeugdigheid. Rul, wat drogend (niet verwonderlijk in deze fase) en volop reliëf biedend. Grote lengte en prachtig geïntegreerde alcohol.

Bodem

Wijngaard met een kalkhoudende bodem op een hoogte van 270 meter. Gemiddelde leeftijd van de stokken is 23-26 jaar. De wijngaard ligt binnen de grenzen van Barbaresco en is genaamd Staderi. Pas wanneer de stokken een hogere leeftijd hebben bereikt, maakt wijnmaker Giorgio Rivetti er een barbaresco van.

Vinificatie

Oogst vanaf half oktober – vergisting in roterende tanks met een inweekpoe van 7-8 dagen. Appelmelkzurengisting en rijping op 100% nieuwe vaten van Frans eikenhout gedurende 12 maanden. De wijnen worden geklaard noch gefilterd.

Culinair

Formidabele karakterwijn die echt tot uitdrukking komt in confrontatie met het juiste, basale culinaire tegenspel. Basaal, dus geen spectaculaire frutsel-creaties met bloemetjes, schuimpjes en krokantjes. Kalfs- en lamsvlees genieten onze voorkeur.

Druif/Druiven

100% Nebbiolo.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75