



SAUTER

WIJNEN



La Spinetta 2024 Langhe Nebbiolo DOC

Kleur

Licht "roestig" rood. De kleur van de goede Pinot Noir.

Neus

Zeer eigen, expressieve Nebbiolo-aroma's van leer, kruidnagel, gedroogde ham en jeneverbessen. Fractie rokerig, maar van enige hout-overdaad is geen sprake.

Smaak

Smaakkracht zonder dikte. Eerder transparant, maar wat een verleidelijke intensiteit! Contrastrijk en zodoende even spannend als fascinerend. Sappige, krokante materie met zeker voor een Nebbiolo ongekend knap gepolijste tannines. Heerlijk lang aanhoudende, door "zoete" tannines gedragen finale.

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 inweekpoes 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, maar ook inktvis en uiteraard pasta vongole.

Druif/Druiven

100% Nebbiolo.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2034

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75