


# Barbaresco DOCG Vürsù Starderi 2017

## Balsamische Noten, dichter Stoff, hintergründige, edle Struktur, samtig und opulent im Abgang

**Winzer:** La Spinetta
**Region:** Piemont
**Rebsorte:** 100% Nebbiolo
**Farbe:** rot
**Ausbau:** 22 Monate Barrique
**Alkohol:** 14.5 % vol
**Trinktemperatur:** 16 - 18°C

**Kulinarischer Tipp:** Zur großen Fleischküche

**0.75 l** – Bestellnummer 34617

AIS: 4/5 Trauben
Original-6er-Holzkiste

## La Spinetta
### Piemont

Nach den Weinlegenden Gaja und Ca?del Bosco ist das erst 1977 gegründete Weingut La Spinetta das höchst dekorierte Weingut im Gambero Rosso. Zum weitläufigen Besitz von Giorgio Rivetti gehören 100 Hektar, aus denen er eine halbe Million Flaschen produziert. Allen zu eigen ist die ganz eigene Handschrift von Giorgio. Er kultiviert sehr reife, aber nicht überreife Trauben, denen er eine größtmögliche Fruchtkonzentration und eine ausgeprägte und unglaublich weiche Tanninstruktur abgewinnt. Giorgio beherrscht die gesamte Bandbreite der Piemonteser Weinkultur. Sein Moscato d?Asti, mit dem alles begann, hat bis heute Kultstatus. Die Barbera beherrscht er in Alba ebenso wie in Asti, was der Ca' di Pian eindrucksvoll beweist. Die Nebbiolo-Rebe bringt er sowohl beim Barolo als auch bei den verschiedenen Barbaresco-Lagen zum Klingen - wie große Symphonien. Der Pin, eine Cuvée aus Nebbiolo und Barbera, ist so etwas wie ein Superpiemont (analog zu den Supertuscans) und wurde zum Wahrzeichen des Erfolgs. Mittlerweile gehört auch das Weingut Casanova in der Toskana und die altehrwürdige Spumante- und Vermouth-Kellerei Contratto zum Rivetti-Imperium.



Abbildung unverbindlich