Barbaresco "Gallina" DOCG

Jahrgang:	2022
Erzeuger:	La Spinetta Giorgio Rivetti
Art. Nr.:	102.333
Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Ort des Gutes:	Terricciola

Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 95 Punkte (Jg. 2019)
James Suckling: 95 Punkte (Jg. 2019)

Weingut / Erzeuger

Im Herzen des Piemonts findet man das Weingut La Spinetta, das von einer der einflussreichsten Persönlichkeiten der italienischen Weinindustrie, Giorgio Rivetti, ins Leben gerufen wurde. Rivetti ist Teil der renommierten "Barolo-Boys" Gruppe, die neben ihm weitere begnadete Weinmacher wie Altare, Clerico, Sandrone und Scavino umfasst.

Der Fokus des Weinguts liegt heute auf der Produktion von Rotweinen. Mit dem "Pin", einer Cuvée aus Barbera und Nebbiolo, die im Barrique gereift ist, gelang ihm sein erster großer Erfolg. Der Name "Pin" stammt von seinem Vater, der im Dorf so genannt wurde. Bereits mit dem Jahrgang 1990 erhielt der Wein die begehrten drei Gläser des Gambero Rosso.

Drei herausragende Barbaresco-Weine, die aus drei verschiedenen Cru-Lagen stammen, sind weitere Juwelen des Weinguts: der Gallina, der Starderi und der Valeirano. Die Etiketten ziert das Rhinozeros von Dürer, ein Symbol für die ursprüngliche Kraft dieser Weine. Für seinen außergewöhnlichen Barolo, den Campé, wählte er den Löwen von Dürer als Sinnbild für Eleganz und Stärke.

Rivetti und seine Familie haben stets den Respekt vor dem Territorium und den einheimischen Reben bewahrt und gleichzeitig innovative Anbau- und Kellertechniken angewandt. Ihre Weine spiegeln das besondere Terroir wider, das ihnen durch die reichen, komplexen Aromen der alten Reben verliehen wird.

Beschreibung

Farbe:	intensiven, leuchtenden Granat- bis Rubinrote mit
Rebsorte:	Nebbiolo
Charakteristik:	im Duft ein verführerisches Bouquet von reifen Kirschen, getrockneten Rosenblättern und einem Hauch von Trüffel, am Gaumen kraftvoll und elegant mit seidigen Tanninen, feinen Noten von Waldbeeren, Lakritz und einer dezenten Würze, langer, komplexer Nachhall mit mineralischen Anklängen und einer perfekten Balance aus Frische und Tiefe
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	18 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	0,6 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Perfekt zu edler, langsam gegarter Küche mit Umami, Pilzen und reifem Fleisch ? nicht zu leicht, nicht zu scharf gewürzt.

Stand: 14.11.2026 01:12 Uhr