

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



www.la-spinetta.com

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



Cose da conoscere su di noi...

Pagine:

- 1&2:** Tutto é iniziato 34 anni fa
- 3&4:** Filosofia—Vitigni e Vendemmia Verde
- 5&6:** Filosofia—Vigneti
- 7&8:** Filosofia—Vendemmia
- 9&10:** Filosofia—Lavoro in Cantina
- 11&12:** La nostra storia in breve
- 13&14:** Panoramica storica
- 15&16:** I vini
- 17&18:** Le persone dietro il vino
- 19&20:** Premi e riconoscimenti
- 20&21:** CONTRATTO

LA SPINETTA S.S.

Via Annunziata 17
14054 Castagnole Lanze
Italia

Tel: 0141 877396
Fax: 0141 877566

info@la-spinetta.com
www.la-spinetta.com

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



1

Tutto è iniziato 34 anni fa...

La storia della famiglia Rivetti ha inizio nel 1890, quando Giovanni Rivetti, il nonno dei tre fratelli Carlo, Bruno e Giorgio, lascia il Piemonte per emigrare in Argentina. Come la maggior parte degli italiani di quell'epoca, il suo sogno è quello di arricchirsi, di tornare successivamente in patria e diventare un grande produttore di vino. Lui purtroppo non ci riesce, ma a realizzare il suo sogno è il figlio Giuseppe (soprannominato Pin), il quale sposa Lidia, acquista vigneti e inizia a produrre vino. Nel **1977** la famiglia va a vivere presso LA SPINETTA (cima della collina) a Castagnole Lanze, zona tipica del Moscato d'Asti, un vino semplice e leggero, da gustare con i dolci. I Rivetti, convinti delle grandi potenzialità del Moscato, iniziano a produrre il Moscato Bricco Quaglia e il Moscato Biancospino. Ma la famiglia ha obiettivi ben più ambiziosi. Nel **1985** LA SPINETTA inizia a produrre il suo primo vino rosso, la Barbera Ca' di Pian, seguito da altri grandi vini rossi negli anni successivi. Nel **1989** i tre fratelli Rivetti dedicano al padre l'assemblaggio Pin. Nel **1995** iniziano a produrre il primo Barbaresco, Gallina e nel **1996** seguono il Barbaresco Staderi, la Barbera d'Alba Gallina e il Barbaresco Valeirano. Nel **1998** nasce la Barbera d'Asti Superiore. Nel **2000** la famiglia inizia a produrre il tanto ambito Barolo, Campe'. I Rivetti acquistano vigneti a Grinzane Cavour e costruiscono una cantina altamente moderna e tecnologica, LA SPINETTA Campe'. Dal 2003 siamo lieti di accogliere i numerosi visitatori anche presso questa tenuta, situata nelle vicinanze di Grinzane Cavour. Nel **2001** LA SPINETTA si espande oltre i confini del Piemonte e acquista 65 ettari di vigneti in Toscana, nella zona tra Pisa e Volterra. Qui si producono tre diversi vini 100% Sangiovese, il vino toscano per eccellenza e ambasciatore autentico di quella terra.

2

LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

La nostra filosofia...



Provenienza dei vitigni, produciamo vino con vitigni autoctoni...

"Crediamo molto nei valori e nei prodotti della nostra terra e preferiamo quindi coltivare esclusivamente vitigni autoctoni, tipici della zona".

Il Piemonte è rinomato per il Moscato e per i suoi vitigni di uve rosse come il Barbera, il Nebbiolo e il Dolcetto, ricchi di tradizione e tipici di questa regione. Preferiamo produrre i vini autoctoni del Piemonte, tipici del terreno in cui crescono, per ritrovare nel loro sapore tutte le caratteristiche legate alla terra di provenienza.

La nostra filosofia è quella di fare un passo indietro, alla riscoperta delle radici e delle tradizioni legate alla nostra terra, ben lontano da una globalizzazione di aromi e di sapori. In Piemonte coltiviamo il Barbera, il Nebbiolo e il Moscato, mentre in Toscana produciamo il Sangiovese...

La vendemmia verde, una bassa resa è il nostro punto forte nella produzione di grandi vini...

Durante il periodo estivo, precisamente tra l'inizio di luglio e l'inizio di agosto, avviene la raccolta dei grappoli ancora verdi. Questa pratica, chiamata "vendemmia verde", viene eseguita tre volte ogni estate, con lo scopo di ridurre la quantità di uva prodotta e innalzare così la qualità del vino. Tale procedura richiede naturalmente una certa esperienza e abilità, in quanto è necessario ridurre la quantità di grappoli a un livello ottimale, tenendo in considerazione le condizioni climatiche e l'annata.

Mantenendo la produzione ad un livello basso, una media di 2.500 bottiglie per ettaro, vengono conferite al vino le caratteristiche e l'identità del terreno, raggiungendo così un'ottima qualità, determinata da un'elevata concentrazione di succo, zucchero e frutta.



3

4

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”

La nostra filosofia...



I vigneti, il 90% del nostro lavoro avviene nei vigneti e solo il 10% in cantina ...

Il lavoro presso LA SPINETTA è prevalentemente orientato ai vigneti: esso rappresenta il 90% della nostra attività. Le viti vengono trattate con estrema cura, attenzione e nel rispetto delle tecniche agronomiche e della produzione. Viene infatti limitato il più possibile l'utilizzo di prodotti chimici e si cerca di mantenere bassa la produzione (soltanto 17-20 hl (1,7-2 tonnellate) per ettaro). I vigneti esistevano già molto tempo prima che presso LA SPINETTA si iniziasse a produrre vino e continueranno ad esistere anche dopo di noi: un buon motivo per trattarli secondo natura.

Il fatto di non aver ricevuto la terra in eredità da generazioni di produttori di vino ci ha permesso di acquistare i vigneti in seguito ad un'accurata selezione. Tutti godono di una posizione ottimale, con un'esposizione a sud, sud-est e sud-ovest e la maggior parte ha un'età media che varia dai 35 ai 55 anni. Soltanto con vitigni di quest'età si riesce a produrre un vino di un'eccezionale compattezza e complessità, nel quale è possibile ritrovare tutte le caratteristiche del terreno in cui cresce. Utilizziamo vitigni giovani esclusivamente per la produzione del nostro Barbera Ca' di Pian e del Rosso di Casanova.



Nei vigneti:

- ampia cura durante tutto l'anno
- resa estremamente bassa
- utilizzo limitato di prodotti chimici
- nessun trattamento fertilizzante
- nessun pesticida
- agricoltura biodinamica al 75%

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”

La nostra filosofia...



La vendemmia, il periodo dell'anno più impegnativo che richiede anche un'accurata capacità di giudizio, tanta esperienza e una perfetta armonia...

Generalmente la vendemmia ha inizio nei primi giorni di settembre con le nostre varietà di uve bianche: Moscato, Chardonnay e Sauvignon. Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre si procede alla vendemmia del Barbera, seguita a metà ottobre da quella del Nebbiolo.

Gli elementi principali che determinano l'inizio della vendemmia sono: il grado di maturazione dell'uva, il suo contenuto zuccherino e di acidità e le condizioni atmosferiche. Normalmente la vendemmia presso LA SPINETTA inizia da una a due settimane prima rispetto alla maggior parte dei produttori della zona. Questo perché la vendemmia verde effettuata in estate velocizza sensibilmente il processo di maturazione dell'uva.

Per la raccolta dell'uva, eseguita interamente a mano, utilizziamo ceste piccole.



LA SPINETTA

“produrre vini con passione”

La nostra filosofia...



Il lavoro in cantina, i nostri vini rispecchiano le caratteristiche peculiari della nostra terra e dei vigneti e non la mano del produttore...

Il vino deve rispecchiare tutte le inconfondibili caratteristiche del terreno, il rispetto con cui vengono coltivati i vigneti e non certamente la mano di un produttore. Presso LA SPINETTA non produciamo un vino Giorgio Rivetti, ma un vino del vigneto in cui nasce, chiamato Gallina, Staderi, Valeirano, Sezzana, Sassentino... Anche il nostro lavoro nelle cantine si attiene a questa filosofia.

Tuttavia, tramite l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia e di barrique in legno di quercia sempre nuove, lavoriamo nel completo rispetto delle norme igieniche, un fattore estremamente importante per noi.

100% barrique nuove in legno di quercia francese di media tostatura
controllo della temperatura

rotofermentatori

pompe speciali

nessuna filtrazione

nessuna chiarificazione con aggiunta di sostanze particolari



LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



11

Im Überblick...

Le nostre proprietà:

LA SPINETTA, Castagnole Lanze, Piemonte
LA SPINETTA *Campe'*, Grinzane Cavour, Piemonte
LA SPINETTA *Casanova*, Terricciola, Toscana
CONTRATTO, Canelli (di proprietà de LA SPINETTA)

La produzione:

circa 450.000 bottiglie all'anno
4% Barolo, 8% Barbaresco, 20% Sangiovese, 8% Pin, 20% Barbera
30% Moscato, 8% Vermentino, 2% Chardonnay/Sauvignon

I vigneti:

una superficie totale di 165 ettari, di cui 100 in Piemonte e 65 in Toscana
la quantità media prodotta è di 17-20 hl (1,7-2 tonnellate) per ettaro

Gli enologi:

enologo principale: Giorgio Rivetti, gli altri enologi: il figlio di Giorgio, Andrea Rivetti, Stefano Mazzetta e Mirko Bessi

Gli impiegati:

65 impiegati fissi

I proprietari:

Carlo, Bruno e Giorgio Rivetti

Il nome:

LA SPINETTA significa “cima della collina” e si riferisce alla collocazione della nostra prima cantina in Castagnole Lanze

Fondata:

nel 1977 da Giuseppe e Lidia Rivetti

Il mercato di esportazione:

45% USA, 10% Asia, 25% Europa centrale, 5% Europa dell'est, 10% Scandinavia, 5% Russia,

75% dell'intera produzione viene esportato all'estero, mentre il 25% è destinato al mercato locale

12

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



Panorama storica...

- 1977:** Giuseppe e Lidia Rivetti fondano LA SPINETTA a Castagnole Lanze
- 1978:** Il primo Moscato e anche il primo Moscato Cru in Italia
- 1985:** Il primo vino rosso de LA SPINETTA, Barbera Ca' di Pian
- 1989:** Pin, un vino rivoluzionario, in quanto assemblaggio di Barbera e Nebbiolo
- 1995:** La prima bottiglia di Barbaresco Gallina con l'etichetta raffigurante il rinoceronte
- 1996:** Il primo Barbaresco Staderi e Barbera d'Alba Gallina,
- 1997:** Il primo Barbaresco Valeirano
- 2000:** Viene acquistato un vigneto di 8 ettari nell'area del Barolo e coltivato a uve Nebbiolo, il primo Barolo de LA SPINETTA
- 2001:** Vengono acquistati 65 ettari di vigneti in Toscana, il primo vino Sangiovese, Sezzana
- 2003:** Terminano i lavori di costruzione presso la nostra seconda tenuta, LA SPINETTA *Campe'*
- 2007:** La nostra terza tenuta, LA SPINETTA *Casanova* in Toscana è pronta e si celebrano i 30 anni di attività
- 2009:** Fondazione del One Liter Club e arrivo in azienda di due cavalli per l'aratura dei vigneti Cru
- 2010:** Produzione del primo bianco toscano: Toscana Vermentino, nuovi passi verso la certificazione biologica dei vigneti
- 2011:** Acquisizione della più antica cantina Italiana per la produzione di Metodo Classico in Italia, CONTRATTO in Canelli.

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



Vigneto Valciraano 2003

I Vini....

Vini Piemontesi:

Vini bianchi dolci:

Moscato Bricco Quaglia
Moscato Biancospino
Passito Oro

Vini bianchi:

Lidia Chardonnay
Langhe Bianco Sauvignon

Vini rossi:

Barbera d'Asti Ca di Pian
Barbera d'Alba Gallina
Barbera d'Asti Bionzo
Langhe Nebbiolo
Pin (blend of 35% Barbera and 65% Nebbiolo)
Barbaresco Bordini
Barbaresco Gallina
Barbaresco Valeirano
Barbaresco Staderi
Barolo Garretti
Barolo Campe

Grappa:

Grappa Bricco Quaglia
Grappa Pin

Vini Toscani:

Vini bianchi:

Vermentino

Vini rossi:

Il Nero di Casanova
Il Colorino di Casanova
Il Gentile di Casanova
Chianti Riserva
Sezzana
Sassontino
Olivenoel

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



17

Le persone dietro al vino...

Tutti coloro che lavorano a LA SPINETTA amano il vino e il lavoro è stato scelto per passione . che siano parte della famiglia oppure no si dedicano al lavoro con l'obiettivo comune di produrre un grande vino identificandosi completamente nella filosofia aziendale.

LA SPINETTA ha 65 dipendenti, 50 dei quali lavorano nei vigneti L'azienda è di proprietà della famiglia Rivetti ed i proprietari sono Carlo, Giorgio e Bruno.

L'enologo principale è Giorgio Rivetti, ed il figlio Andrea si occupa con grande competenza delle aziende di Castagnole e Grinzane Cavour. I cantinieri sono Stephan Mazzetta in Piemonte e Mirko Bessi in Toscana.

I supervisori del lavoro in vigna sono: Carlo, Marco, Eleonora e Giovanna Rivetti.

Bruno Rivetti è responsabile della gestione dei vigneti all'azienda Casanova e della produzione dell'Olio di Oliva

Natalia Rocca e Daniela Arpellino si occupano della parte Amministrativa Anja Cramer si occupa di Export e Marketing

Manuela Rivetti si occupa del Mercato Italiano e della gestione delle visite in azienda.

Luca Cigliuti è responsabile delle vendite in Asia e sud America.

18

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



Riconoscimenti...

Siamo molto felici e orgogliosi di aver ricevuto numerosi riconoscimenti ed elevati punteggi per i nostri vini e la nostra cantina. E' di seguito riportato un breve elenco dei riconoscimenti ricevuti:

Wine Spectator:

- 98 pt: Barolo Campe 2000
- 98 pt: Barolo Campe Riserva Magnum 2000
- 96 pt: Barbaresco Valeirano Riserva Magnum 2001
- 96 pt: Barbaresco Gallina 2000
- 95 pt: Barolo Campe 2003 e 2004
- 95 pt: Barbaresco Valeirano 2000
- 94 pt: Barbaresco Staderi Riserva Magnum 2001
- 94 pt: Barbaresco Staderi 2004
- 94 pt: Barbaresco Gallina 2004 e 2005
- 94 pt: Passito Oro 2004

Robert Parker / Wine Advocate:

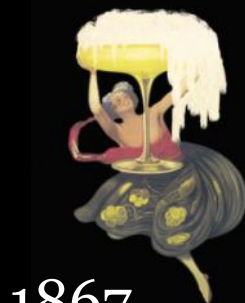
- 96 pt: Barbera Gallina 1999
- 95 pt: Pin 1999
- 95 pt: Barbaresco Staderi 2004
- 94 pt: Barbera Bionzo 1999
- 94 pt: Barbaresco Staderi 2001
- 94 pt: Barolo Campe 2000
- 93 pt: Barbaresco Valeirano 2001 e 2004
- 93 pt: Barbaresco Staderi 2001, 2005 e 2006

Gambero Rosso:

- 1997 Barbera Gallina eletta miglior vino rosso in Italia
- 2001 Cantina dell'anno
- 2006 LA SPINETTA riceve le 3 stelle
- 2011 LA SPINETTA ha ricevuto i 3 bicchieri 27 volte, i più recenti sono:
Barbaresco Staderi 2005 e 2007, Barbera Superiore Bionzo 2007, Pin 2006 e
Barbaresco Valeirano 2004

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



1867

21

CONTRATTO

Contratto è stata la prima azienda a produrre un metodo classico in Italia e vanta una storia che dura da 140 anni.

Negli anni '20 e '30 le bollicine di Contratto erano richieste dal Vaticano, presenti sulle tavole dei Reali Europei ed esportate nelle lontane colonie inglesi.

Le cantine Contratto anche definite “cattedrali sotterranee” sono un vero tesoro e sono state incluse a pieno diritto nel Patrimonio dell’Umanità dall’Unesco .

Queste cantine sotterranee coprono una superficie di circa 5000mq scavate nelle collina che protegge il centro di Canelli. Le cantine mantengono una temperatura costante di circa 12 , 13 gradi e umidità naturale, un ambiente perfetto per la fermentazione in bottiglia.

Da Giugno 2011 Contratto è ufficialmente diventata di proprietà de LA SPINETTA. L’idea aveva preso forma già nel 2007, per 4 anni infatti LA SPINETTA ha collaborato con la Contratto per la produzione dei propri vini. Oggi l’uva viene acquistata nell’Oltrepo Pavese ma l’obiettivo è quello di acquistare vigneti in Alta Langa dove l’uva possa essere coltivata personalmente per poter dimostrare che il Nordi Italia ha un clima ed un suolo che ci permette di porci ali livelli dei grandi produttori di “ bollicine” al mondo.

Siamo certi che grazie alla passione, alla nostra conoscenza ed alle moderne tecnologie a nostra disposizione Contratto ritornerà ai suoi antichi splendori.

www.contratto.it

22