



Cuvée Contessa Rosa – Pas Dosé – Alta Langa 16/20 ■■ ■■ ■■ ■■

★★★

Ⓢ Ⓢ

Vif, presque mordant à l'attaque, habillé d'arômes de tisane au citron, de bergamote et de pomme, ce mousseux se fait plus caressant une fois en bouche grâce à l'onctuosité de son effervescence construite par de fines bulles, nouées et persistantes. Les parfums rappellent alors les fleurs, puis les pâtisseries à base de crème, la finale est gourmande et aimable. C'est un mousseux qu'il faut aérer afin qu'il s'offre avantageusement, on peut alors l'essayer sur une entrée froide de crevettes avec pamplemousse et avocat.

LA SPINETTA

Fondée en 1977, cette exploitation d'une centaine d'hectares est dirigée par la famille Rivetti qui élabore la plupart des appellations locales. La famille dispose aussi d'une propriété en Toscane, dont l'huile d'olive est splendide.

Lieu : Via Annunziata 17 – 14054 Castagnole Lanze

Téléphone : 39 0173 262291

www.la-spinetta.com

Cuvée La Spinetta 2012 – Bricco Quaglia Moscato d'Asti 16/20 ■■ ■■ ■■ ■■

★★★

Ⓢ

Bricco Quaglia est le nom de la parcelle d'où est issu le muscat. Le millésime intervient dans l'étiquetage, mais sa notion apparaît futile au regard de l'élaboration du vin. Doux, délicat dans les parfums de poires chaudes, de melons, d'abricots et de roses qui se répètent agréablement année après année, ce vin subtilement effervescent est l'apéritif sucré par excellence, parce qu'il n'est justement pas trop sucré, mais juste assez fruité pour donner l'appétit!