



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

**Barbaresco**, molto elegante, al naso ricorda il Pinot Nero....

## Denominazione:

Annata:

Vitigno:

Gradazione alcolica:

Produzione:

Resa per ettaro:

Prima annata di produzione:

## Vigneto:

Nome/ collocazione geografica:

Tipologia del terreno:

Età media del vigneto:

Altitudine media:

Estensione del vigneto:

Caratteristiche speciale:

## Vinificazione:

Periodo vendemmia:

Cantina:

Fermentazione:

Invecchiamento:

Imbottigliamento:

Accorgimenti:

Disponibilità:

## Descrizione del vino:

Colore:

Profumo:

Palato:

Evoluzione:

Formati disponibili:

Abbinamenti:

## Altre informazione:

Sistema di allevamento:

Acidità totale:

Contenuto zuccherino:

pH:

Temperatura

di servizio ideale:

Bicchieri consigliato:

Barbaresco DOCG

2002 è stata un' annata difficile, per questo abbiamo unito le migliori uve dei singoli vigneti

100% Nebbiolo

14,5% vol

25.000 bottiglie, il primo non cru Barbaresco

1.150

1995

Gallina, Staderi, Valeirano

calcareo

35-45 anni

270 m

14,5 ettari

esposizione sud

inizio- metà ottobre

LA SPINETTA, Castagnole Lanze

la macerazione e fermentazione dura 7-8 giorni. In vinificatori orizzontali con il controllo della temperatura. La fermentazione malolattica avviene in legno.

interamente in barriques francesi nuove di media tostatura per 20-22 mesi.

dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio per circa 3 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

non si effettuano chiarificazioni e filtrazioni

3 anni dopo la vendemmia

granato

sentori di confettura di lampone ciliegia leggermente speziato ricorda il Pinot Nero

in bocca equilibrato, fruttato buon rapporto, tannini e acidità, molto elegante

20 - 25 anni

750 ml

ideale con arrostiti, carni pregiate, selvaggina, piatti molto strutturati e da solo.....

Guyot

5-6%

0

3,5

16°-17° C

Burgundy

