



LA SPINETTA

"produrre vino con passione"

Barbaresco Gallina, ciliegie, spezie e grande armonia...

Denominazione:

Annata:
Vitigno:
Gradazione alcolica:
Riconoscimenti ricevuti:
Produzione:
Resa media per ettaro:
Prima annata:

Barbaresco DOCG
2006
100% Nebbiolo
14.5% vol.

11,500 bottiglie (2.5% dell'intera produzione)
2,300 bottiglie
1995

Vigneto:

Nome/collocazione geografica:
Tipo di suolo:
Età media dei vigneti:
Altitudine media:
Estensione del vigneto:
Peculiarità:

Gallina, Neive
calcareo
35-45 anni
270 m
5 ettari
sud, Neive è la zona più famosa per la produzione del Barbaresco

Processo di vinificazione:

Periodo di vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

inizio- metà ottobre
LA SPINETTA, Castagnole Lanze
fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermentatori con il controllo della temperatura, fermentazione malolattica in barrique

Affinamento:

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

Imbottigliamento:

il vino è trasferito in vasche d'acciaio per 3 mesi prima dell'imbottigliamento e rimane in bottiglia 12 mesi prima della commercializzazione

Peculiarità:
Commercializzazione

nessuna filtrazione o chiarifica
3 anni dopo la vendemmia

Descrizione del vino:

Colore:
Bouquet:
Gusto:
Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

rosso definito
sentori di ciliegia spezie e timo essicato
in bocca armonico con note di caffè e mirtilli
25-30 anni
normale e Magnum Riserva
ideale con cibo grigliato carni rosse elaborate e selvaggina, ideale anche da solo...

Ulteriori informazioni:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Contenuto zuccherino:
pH:
Servizio di temperatura consigliato:
Tipo di bicchiere consigliato:

Guyot
5-6%
0
3.5
16°-17° Celsius
Burgundy

