



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

## Barbaresco Staderi, perfetto equilibrio, dolci tannini e finale intenso...

### Denominazione:

Annata:  
Vitigno:  
Gradazione alcolica:  
Riconoscimenti:  
Numero di bottiglie prodotte:  
Resa per ettaro:  
Prima annata di produzione:

Barbaresco DOCG  
2003  
100% Nebbiolo  
14,5% vol.  
  
15.500 (4% dell'intera produzione)  
2.200  
1996

### Vigneto:

Nome/ collocazione geografica:  
Tipologia del terreno:  
Età media del vigneto:  
Altitudine media:  
Estensione del vigneto:  
Caratteristiche speciale:

Staderi, Neive  
calcareo  
35-45 anni  
270 m  
6,5 ettari  
esposizione sud, Neive e la miglior zona per il Barbaresco

### Vinificazione:

Periodo vendemmia:  
Cantina:  
Fermentazione:

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.

Invecchiamento:

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

Imbottigliamento:

non si effettuano chiarificazioni e filtrazioni.  
3 anni dopo la vendemmia

Accorgimenti  
Disponibilità:

### Descrizione del vino:

Colore:  
Profumo:

granato intenso  
complesso, con sentori di mora ciliegia e fragola, note spezziate di cioccolato e liquirizia.

Palato:

struttura massiva, ben equilibrato con dolci tannini, finale lungo ed intenso

Evoluzione:

25 - 30 anni

Formati disponibili:

750 ml. e Riserva Magnum

Abbinamenti:

arrosti, carni pregiate, selvaggina, piatti molto strutturati.

### Altre informazioni:

Sistema di allevamento:  
Acidità totale:  
Contenuto zuccherino:  
pH:  
Temperatura di servizio ideale:  
Bicchieri consigliati:

Guyot  
5-6%  
0  
3,6  
  
16 ° -17° C  
Burgundy

