



LA SPINETTA

"produrre vino con passione"

Barbaresco Staderi, imponente struttura e complessità ...

Denominazione:

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

Barbaresco DOCG
2006
100% Nebbiolo
14.5% alc.

15,500 bottiglie (4% dell'intera produzione)
2,200
1996

Vigneto:

Nome/Collocazione geografica:
Tipo di suolo:
Età media del vigneto:
Altitudine media:
Dimensione del vigneto :
Caratteristiche speciali:

Staderi, Neive
calcareo
35-45 anni
270 m
6.5 ettari
esposizione a sud, Neive è la zona più famosa per la produzione di Barbaresco

Processo di vinificazione:

Periodo della vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

inizio – metà ottobre
LA SPINETTA, Castagnole Lanze
fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermantatori 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:

rosso granato
sentori di mirtillo, ciliegie, fragole e spezie dolci, liquirizia e cioccolato

Taste:
Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

perfetto equilibrio, expression and finale lungo ed intenso
25 - 30 years
normal and Riserva Magnum
ideale con cibo grigliato, piatti elaborati, carne rossa e selvaggina

Ulteriori informazioni:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Residuo zuccherino:
pH :
Temperatura di servizio consigliat:
Tipo di bicchiere consigliato:

Guyot
5-6%
0
3.6
16°-17° Celsius
Burgundy

