



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Barbaresco Valeirano, grande complessità...

Denominazione:

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

Barbaresco DOCG
2006
100% Nebbiolo
14.5% vol.

7,000 bottiglie (1.5% dell'intera produzione)
2,300 bottiglie
1997

Vigneto:

Nome/Collocazione geografica:
Tipo di suolo:
Età media dei vigneti:
Altitudine media:
Estensione del vigneto:
Caratteristiche speciali:

Valeirano, Treiso
calcareo, roccioso
35-45 anni
450 m
3 ettari
esposizione a sud, vigneto ripido

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 interamente in barriques francesi di media tostatura nuove per 20-22 mesi
trasferito in vasche di acciaio per 3 mesi prima dell'imbottigliamento, in bottiglia 12 mesi prima della commercializzazione.
nessuna filtrazione o chiarifica
3 anni dopo l'imbottigliamento

Affinamento:

Imbottigliamento:

Peculiarità:
Commercializzazione:

Descrizione del vino:

Colore:
Bouquet:

rosso
complesso con note speziate e sentori con sentori di tartufo bianco
strutturato ed austero con tannini eleganti e lungo finale
25-30 anni
normale e Magnum Riserva
ideale con cibo grigliato, carni rosse elaborate e selvaggina, oppure da solo...

Gusto:
Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

Altre informazioni:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Residuo zuccherino:
pH:
Temperatura di servizio raccomandata:
Tipo di bicchiere raccomandato:

Guyot
5-6%
0
3.6

16°-17° Celsius

Burgundy

