



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

## Barbera Cà di Pian, ciliegia, cassis e grande freschezza ...

### Denominazione:

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

Barbera d'Asti DOCG  
2007  
100% Barbera  
13,5 vol  
  
80.000 bottiglie (17% dell'intera produzione)  
3.500 bottiglie  
1985

### Vigneto:

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

Castagnole e Costigliole d'Asti  
calcareo  
6–21 anni  
300 m  
23 ettari  
esposizione sud, l'unica Barbera da vigna giovane

### Vinificazione:

Periodo vendemmia:  
Cantina:  
Fermentazione:

fine settembre, inizio 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.

Invecchiamento:

interamente in barriques francesi nuove di media tostatura per 12 mesi.

Imbottigliamento:

dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio per circa 6 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Accorgimenti

non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni

Disponibilità:

20 mesi dopo la vendemmia

### Descrizione del vino:

Colore:  
Profumo:  
Palato:  
Evoluzione:  
Formati disponibili:  
Abbinamenti:

granato con riflessi violacei  
sentori di frutta che ricordano la ciliegia ed il cassis  
in bocca fruttato, fresco e vinoso rotondo e molto piacevole  
10–15 anni  
750 ml  
tutti i tipi di antipasti e formaggi a pasta molle

### Altre informazione:

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

Guyot  
6,2%  
0  
3,5  
  
16°-17° C  
Bordeaux

