



LA SPINETTA

Barbera Gallina, complesso ed audace con una certa femminilità...

Denominazione:

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

Barbera d'Alba DOC
2007
100% Barbera d'Alba
14,5 vol
8.000 bottiglie (2,5% dell'intera produzione)
2.500 bottiglie
1996

Vigneto:

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

Gallina, Neive
calcareo
30 anni
270 m
4 ettari
esposizione sud, situato nel centro del vigneto Barbaresco Gallina

Vinificazione:

Periodo vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

fine settembre- inizio ottobre
LA SPINETTA Campè, Grinzane Cavour
la macerazione e fermentazione dura 6-7 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 16-18 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 di 3 mesi.

Accorgimenti

non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni

Disponibilità:

26 mesi dopo la vendemmia

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:

granato molto scuro quasi impenetrabile
denso con sentori di frutta matura, note pepate e dolci di cioccolato

Palato:

intenso, rotondo e femminile, sostenuto da una buona acidità

Evoluzione:

25 anni

Formati disponibili:

750 ml.

Abbinamenti:

carni bianche, carni rosse, formaggi a pasta molle e dura

Altre informazioni:

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

Guyot
6%
0
3,65
16°-17° C
grande Bordeaux

