



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Barbera d'Asti Sup. Bionzo, frutta, potenza e finale speziato...

Denominazione:

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

Barbera d'Asti Superiore Bionzo DOCG
2007
100% Barbera
14,5 vol
35.000 bottiglie (9% dell'intera produzione)
2.500 bottiglie
1998

Vigneto:

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

Bionzo Costigliole d'Asti
calcareo
45-55 anni
300 m
14 ettari
esposizione sud, viti vecchie

Vinificazione:

Periodo vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

fine settembre, inizio ottobre
LA SPINETTA, Castagnole Lanze
la macerazione e fermentazione dura 6-7 giorni in vinificatori orizzontali con il controllo della temperatura. La fermentazione malolattica avviene in legno.
interamente in barriques francesi nuove di media tostatura per 16-18 mesi
dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio per 6 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi.
non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni
2 anni e 2 mesi dopo la vendemmia

Invecchiamento:

Imbottigliamento:

Accorgimenti
Disponibilità:

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:

granato molto scuro con riflessi vivaci
concentrato, con sentori di confettura di mora e mirtillo e una nota di vaniglia

Palato:

strutturato, persistente e fresco, con acidità sostenuta, tipica del vitigno

Evoluzione:

20-25 anni

Formati disponibili:

750 ml.

Abbinamenti:

formaggi a pasta molle molto saporiti, selvaggina, carni in genere

Altre informazioni:

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

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

