



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Barolo Campè, corposo distinto e potente

Denominazione:

Annata:

Vitigno:

Gradazione alcolica:

Produzione:

Resa per ettaro:

Prima annata:

Barolo DOCG

2005

100% Nebbiolo

14,5% alc.

20,000 bottiglie (4% dell'intera produzione)

2,500 bottiglie

2000

Vigneto:

Nome/collocazione geografica:

Tipologia del terreno:

Età media del vigneto:

Altitudine media:

Estensione del vigneto:

Caratteristiche speciali:

Campè, Grinzane Cavour

calcareo

35-45 anni

280 m

8 ettari

esposto a sud

Vinificazione:

Periodo di vendemmia:

Cantina:

Fermentazione:

Inizio metà ottobre

LA SPINETTA Campè, Grinzane Cavour

Fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermentatori con il controllo della temperatura, fermentazione malolattica in barriques

Affinamento:

Imbottigliamento:

in barriques francesi nuove, di media tostatura per 24 mesi dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio dove rimane per 9 mesi prima dell'imbottigliamento, ulteriori 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Accorgimenti:

Disponibilità:

non chiarifica o filtrato

4 anni dopo la vendemmia

Descrizione del vino:

Colore:

Bouquet:

Palato:

Evoluzione:

Formati disponibili:

Abbinamenti:

rosso rubino intenso

sentori di frutti di piccoli frutti, vaniglia e rosa

potente e complesso, equilibrato con un finale lungo

25-30 anni

normale e magnum riserva

ideale con cibo grigliato carni rosse elaborate e selvaggina

Altre informazioni:

Sistema di allevamento:

Acidità totale:

Residuo zuccherino:

pH :

Servizio di temperatura

consigliato:

Bicchieri consigliato:

Guyot

5.5%

0

3.6

16°-17° C

Burgundy

