



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Barolo Campè, profondo, complesso e vivace ...

Denominazione:

Annata:	Barolo DOCG 2003
Vitigno:	100% Nebbiolo
Gradazione alcolica:	14,5% alc.
Produzione:	20,000 bottiglie (4% dell'intera produzione)
Resa per ettaro:	2,500 bottiglie
Prima annata:	2000

Vigneto:

Nome/collocazione geografica:	Campè, Grinzane Cavour
Tipologia del terreno:	calcareo
Età media del vigneto:	35-45 anni
Altitudine media:	280 m
Estensione del vigneto:	8 ettari
Caratteristiche speciali:	esposto a sud

Vinificazione:

Periodo di vendemmia:	Inizio metà ottobre
Cantina:	LA SPINETTA Campè, Grinzane Cavour
Fermentazione:	Fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermentatori con il controllo della temperatura, fermentazione malolattica in barriques
Affinamento:	in barriques francesi nuove, di media tostatura per 24 mesi
Imbottigliamento:	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:	non chiarifica o filtrato
Disponibilità:	4 anni dopo la vendemmia

Descrizione del vino:

Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	sentori di frutti di bosco e spezie, Ben bilanciato con il legno
Palato:	potente e complesso, con un finale molto lungo...
Evoluzione:	25-30 anni
Formati disponibili:	normale e magnum riserva
Abbinamenti:	ideale con cibo grigliato carni rosse elaborate e selvaggina

Altre informazioni:

Sistema di allevamento:	Guyot
Acidità totale:	5.5%
Residuo zuccherino:	0
pH :	3.6
Servizio di temperatura consigliato:	16°-17° C
Bicchieri consigliato:	Burgundy

