



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Il Colorino di Casanova, frutti rossi, cioccolato e caffè...

Denominazione:

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

I.G.T. Toscana
2005
100% Colorino
13.5%.

15,000 bottiglie
3,000 bottiglie
2005

Vigneto:

Nome/collocazione geografica:

Tipologia del terreno:
Età media del vigneto :
Altitudine media:
Dimensione del vigneto:
Caratteristiche speciali:

50% da Casanova, Terricciola, Toscana
50% da Sezzana, Casciana Terme, Toscana
calcareo, con sedimenti oceanici
10 anni
250 m
5 ettari
esposizione a sud

Vinificazione:

Periodo di vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

fine settembre
La Spinetta, Casanova
la macerazione e fermentazione dura 10-11 giorni in
vinificatori orizzontali con il controllo della temperatura. La
fermentazione malolattica avviene in legno.
interamente in botti francesi (600 litri) di media tostatura
per 24 mesi
dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche
d'acciaio per 10 mesi e poi imbottigliato, segue un
affinamento in bottiglia di ulteriori 2 mesi.
non si effettuano filtrazioni e chiarifiche
40 mesi dopo la vendemmia

Invecchiamento:

Imbottigliamento:

Accorgimenti:
Disponibilità:

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:
Palato:

rosso profondo ed intenso
sentori di frutti rossi maturi, prugna con una nota di caffè
ottimo equilibrio tra frutta e acidità, grande eleganza e
lungo finale
30 anni
normale
ideali con cibi grigliati, pasta e carne e formaggio

Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

Altre informazioni:

Metodo di allevamento:
Acidità totale:
pH:
Contenuto zuccherino:
Temperatura :
Bicchieri consigliato:

Cordone Speronato
6,0%
3.5
0
16°-17°
Bordeaux