



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

## Il Gentile di Casanova, ciliegia, prugna con una nota balsamica...

### Denominazione:

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

Prugnolo Gentile I.G.T.  
2005  
100% Prugnolo Gentile  
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:

60% da Casanova, Terricciola, Toscana  
40% da Sezzana, Casciana Terme, Toscana  
calcareo, con sedimenti oceanici  
7 anni  
250 m  
5 ettari  
esposizione a sud

### Vinificazione:

Periodo di vendemmia:  
Cantina:  
Fermentazione:

prima - seconda settimana di settembre  
La Spinetta, Casanova

Invecchiamento:

la macerazione e fermentazione dura 12-13 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

Imbottigliamento:

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.

Accorgimenti:  
Disponibilità:

non si effettuano filtrazioni e chiarifiche  
40 mesi dopo la vendemmia

### Descrizione del vino:

Colore:  
Profumo:

rosso rubino intenso  
sentori di fiori, menta, ciliegia, prugna con una nota balsamica

Palato:

corposo ed equilibrato, perfetto equilibrio tra frutta, legno e acidità, grande eleganza

Evoluzione:

30 anni

Formati disponibili:

normale

Abbinamenti:

ideali con cibi grigliati, pasta e carne

### Altre informazioni:

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

Cordone Speronato  
5.3%  
3.55  
0  
16°-17°  
Bordeaux