



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

## Langhe Nebbiolo, mora, ciliegia e tanta eleganza...

### Denominazione:

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

Langhe Nebbiolo DOC  
2005  
100% Nebbiolo  
14,0% vol.  
  
36,000 bottiglie (11% dell'intera produzione)  
2,500 bottiglie  
2004

### Vigneto:

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

Starderi, Neive, vino da vigna giovane  
calcareo  
5-7 anni  
270 m

### Vinificazione:

Periodo di vendemmia:  
Cantina:  
Fermentazione:

inizio-metà ottobre  
LA SPINETTA Campé, Grinzane Cavour  
La fermentazione dura 7-8 giorni in vinificatori orizzontali con il controllo della temperatura, la fermentazione malolattica avviene in legno.

Invecchiamento :

interamente in barriques francesi nuove di media tostatura per 12 mesi

Imbottigliamento:

il vino viene trasferito in seguito in vasche d'acciaio per circa 2 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia per altri 2 mesi.

Accorgimenti:  
Disponibilità:

non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni  
16 mesi dopo la vendemmia

### Descrizione del vino:

Colore:  
Profumo:  
Palato:

definito, rosso vibrante  
prugna, ribes e ciliegia, aroma di menta  
caldo con tannini perfetti, grande eleganze con ottimo finale

Evoluzione:  
Formati disponibili:  
Abbinamenti:

15 anni  
normale  
arrosti, carni rosse elaborate e selvaggina

### Altre informazioni:

Sistema di allevamento:  
Acidità totale:  
pH:

Guyot  
5.5  
3.5

Temperatura:  
Bicchieri consigliato:

17° - 19°  
Bordeaux

