



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Langhe Nebbiolo, petali di rosa, fiori di ciliegia e tanta eleganza...

Denominazione:

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

Langhe Nebbiolo DOC
2007
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
5-8 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:
Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

rosso granato
spiccano sentori di petali di rosa e fiori di ciliegia
caldo ed equilibrato con tannini vellutati e grande eleganza
15 anni
normale
arrosti, carni rosse elaborate e selvaggina

Altre informazioni:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
pH:

Guyot
5.5
3.5

Temperatura:
Bicchieri consigliati:

17° - 19°
Bordeaux

