



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Pin, frutta completata dall'eleganza e la finezza del nebbiolo...

Denominazione:

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

Monferrato Rosso DOC
2007
in onore di Giuseppe, il papà dei tre fratelli
65% Nebbiolo, 35% Barbera d'Asti Superiore Bionzo
14,5 vol

40.000 bottiglie (12% dell'intera produzione)
2.500 bottiglie
1989

Vigneto:

Nome/ collocazione geografica:

Castagnole, Neive, Barbaresco

Vinificazione:

Periodo vendemmia:

Barbera metà - fine settembre, Nebbiolo inizio-metà ottobre

Cantina:

LA SPINETTA, Castagnole Lanze

Fermentazione:

fermentazione separata per ogni tipo d'uva per 7-8 giorni in vinificatori orizzontali con il controllo della temperatura, la fermentazione malolattica in barriques francesi nuove in barriques francesi nuove di media tostatura per 16-18 mesi

Invecchiamento:

assemblaggio dei due vini, trasferimento in vasche d'acciaio per 2 mesi, imbottigliamento, affinamento in bottiglia per ulteriori 3 mesi

Accorgimenti

non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni

Disponibilità:

2 anni dopo la vendemmia

Descrizione del vino:

Colore:

rosso granato

Profumo:

fruttato con sentori di prugna e ciliegia, sentori delicati menta,

Palato:

vellutato e rotondo, con un lungo finale

Evoluzione:

25 anni

Formati disponibili:

750 ml

Abbinamenti:

arrosti, carni elaborate, formaggi forti e saporiti

Altre informazione:

Sistema di allevamento:

Guyot

Acidità totale:

5,6%

Contenuto zuccherino:

0

pH:

3,56

Temperatura

di servizio ideale:

17°-19° C

Bicchieri consigliato:

Bordeaux

