



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

## Riserva Barbaresco Gallina, corposo ed accattivante ...

### Denominazione:

Annata:  
Vitigno:  
Gradazione Alcolica:  
Produzione media:  
Resa media per ettaro:  
Prima annata di produzione:

Barbaresco DOCG  
2003  
100% Nebbiolo  
14.5%  
1,000 bottiglie (Magnum 1.5l)  
2,300 bottiglie (0.75l)  
1995

### Vigneto:

Nome/ubicazione:  
Tipo di suolo:  
Età media del vigneto:  
Altitudine media:  
Estensione:  
Caratteristiche speciali:

Gallina, Neive  
calcareo  
35-45 anni  
270 m  
5 ettari  
esposizione a sud  
la selezione per la riserva è quella che proviene dalla parte più in alto e meglio esposta del vigneto

### Processo di vinificazione:

Periodo di vendemmia:  
Cantina:  
Fermentazione:

inizio – metà ottobre  
LA SPINETTA, Castagnole Lanze  
fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermentatori con il controllo della temperatura, fermentazione malolattica in barrique

Affinamento:

interamente in barriques francesi di media tostatura nuove per 32-34 mesi

Imbottigliamento:

trasferito in vasche d'acciaio per 3 mesi prima dell'imbottigliamento, rimane in bottiglia 12 mesi prima della commercializzazione

Caratteristiche speciali:  
Commercializzazione:

nessuna filtrazione o chiarifica  
4 anni dopo la vendemmia

### Descrizione:

Colore:  
Bouquet:

rosso granato definito  
ci regala l'eleganza del Nebbiolo con sentori di violette ribe e lampone

Gusto:

complesso, corposo con tannini solidi e vellutati, rotondo con una texture setosa

Evoluzione:

30 anni

Formati disponibili:

Magnum

Abbinamenti:

ideale con cibo grigliato, piatti elaborati, carne rossa e selvaggina ma anche da solo...

### Ulteriori informazioni:

Sistema di allevamento:  
Acidità totale:  
Residuo zuccherino:  
pH :  
Temperatura di servizio consigliata:  
Tipo di bicchiere consigliato:

Guyot  
5-6%  
0  
3.5  
  
16°-17° Celsius  
Burgundy

