



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Riserva Barbaresco Staderi, potenza ed equilibrio straordinario...

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)
1996

Vigneto:

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

Staderi, Neive
calcareo
35-45 anni
270 m
6,5 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:
Gusto:

rosso granato profondo
complesso , fruttato, spezie dolce , liquirizia e cioccolato
corposo e rotondo con un eccezionale equilibrio tra i dolci tannini e l'acidità

Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

30 anni
magnum
ideale con cibo grigliato, piatti elaborati, carne rossa e selvaggina

Ulteriori informazioni:

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

Guyot
5-6%
0
3.6

16°-17° Celsius
Burgundy

