



# LA SPINETTA

*"produrre vini con passione"*

## Riserva Barbaresco Valeirano, lungo e perfetto finale...

### Denominazione:

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

Barbaresco DOCG  
2003  
100% Nebbiolo  
14.5%  
800 bottiglie (Magnum 1.5l)  
2,300 bottiglie (0.75l)  
1997

### Vigneto:

Nome/ubicazione:  
Tipo di suolo:  
Età media dei vigneti:  
Altitudine media:  
Estensione:  
Caratteristiche speciali:

Valeirano, Treiso  
calcareo, roccioso  
35-45 anni  
450 m  
3 ettari  
esposizione a sud, molto ripido  
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  
interamente in barriques francesi di media tostatura nuove per 32-34 mesi  
trasferito in vasche d'acciaio per 3 mesi prima dell'imbottigliamento, rimane in bottiglia 12 mesi prima della commercializzazione  
nessuna filtrazione o chiarifica  
4 anni dopo la vendemmia

Affinamento:

Imbottigliamento:

Caratteristiche speciali:  
Commercializzazione:

### Descrizione:

Colore:  
Bouquet:  
Gusto:

rosso granato intenso  
ampio ed articolato, con sentori di frutta e spezie  
grande struttura con tannini eleganti, perfettamente equilibrato con un lungo finale  
30 anni  
magnum  
ideale con cibo grigliato, piatti elaborati, carne rossa e selvaggina ma anche da solo ...

Evoluzione:

Formati disponibili:  
Abbinamenti:

### 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

