



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Sassontino, molto elegante, corposo con lungo finale...

Denominazione:

Annata:

Vitigno:

Gradazione alcolica:

Riconoscimenti:

Numero di bottiglie prodotte:

Resa per ettaro:

Prima annata di produzione:

Sangiovese I.G.T.

2004

95% Sangiovese, 5% Colorino

14%.

10,000 bottiglie

2,000 bottiglie

2003

Vigneto:

Nome/collocazione geografica:

Tipologia del terreno:

Età media del vigneto :

Altitudine media:

Dimensione del vigneto:

Caratteristiche speciali:

Terricciola, Casanova, Toscana

calcareo, sedimenti oceanici simile al Roero

30 anni

250 m

5 ettari

esposizione a sud

Vinificazione:

Periodo di vendemmia:

Cantina:

Fermentazione:

Invecchiamento:

Imbottigliamento:

Accorgimenti:

Disponibilità:

metà settembre

La Spinetta, Casanova

la macerazione e fermentazione dura 6-8 giorni in vinificatori orizzontali con il controllo della temperatura. La fermentazione malolattica avviene in legno.

interamente in barriques francesi nuove di media tostatura per 12-14 mesi

dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio per 3 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia di 20 mesi.

non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni

36 mesi dopo la vendemmia

Descrizione del vino:

Colore:

Profumo:

Palato:

Evoluzione:

Formati disponibili:

Abbinamenti:

rosso rubino intenso

amarena e sentori di foglie di fresche foglie di pomodoro corposo con dolci tannini, impeccabile equilibrio tra legno e acidità, grande eleganza e lungo finale

25 anni

normale e magnum

carni elaborate e piatti a base di pasta

Altre informazioni:

Metodo di allevamento:

Acidità totale:

pH:

Contenuto zuccherino:

Temperatura :

Bicchieri consigliato:

Cordone Speronato

5.6%

3.5

0

16°-17°

Bordeaux grande

