



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Sauvignon, intenso e minerale, con sentori di buccia di arancia e salvia...

Denominazione:

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

Langhe Bianco DOC "selezione riservata"
2006
100% Sauvignon
13,5% vol.
3.000 bottiglie (0,8% dell'intera produzione)
2.500 bottiglie
1999

Vigneto:

Nome/ collocazione geografica:
Tipologia del terreno:
Età media del vigneto:
Altitudine media:
Estensione del vigneto:
Caratteristiche speciale:

Mango
sabbioso
20 anni
500 m
2 ettari
esposizione sud, alta altitudine

Vinificazione:

Periodo vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

inizio settembre
LA SPINETTA, Castagnole Lanze
la fermentazione alcolica e malolattica avvengono in botti da 2000 litri di rovere francese nuove
100% in botti francesi da 2000l nuove per 12 mesi
traferito in vasche d'acciaio per 12 mesi e poi imbottigliato
30 mesi dopo la vendemmia

Invecchiamento:
Imbottigliamento:
Disponibilità:

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:

giallo con riflessi verdognoli
intenso, molto minerale con note vegetali, salvia e buccia d'arancia

Palato:
Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

sostenuto da buona acidità, sapidità persistente
15 anni
750 ml
carni bianche, pesce e antipasti

Altre informazione:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
Contenuto zuccherino:
pH:
Temperatura di servizio ideale:
Bicchieri consigliato:

Guyot
6,5%
0
3,3
10°-13° C
piccoli Bordeaux

