



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Sezzana, amarene, spezie e vaniglia...

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
2001

Vigneto:

Nome/collocazione geografica:
Tipologia del terreno:
Età media del vigneto :
Altitudine media:
Dimensione del vigneto:
Caratteristiche speciali:

Sezzana, Casciana Terme, Toscana
sabbioso, calcareo, roccioso e vulcanico
30 anni
200 m
5 ettari
esposizione a sud

Vinificazione:

Periodo di vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

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

Invecchiamento:

Imbottigliamento:

Accorgimenti:
Disponibilità:

Descrizione del vino:

Colore:
Profumo:
Palato:

rosso rubino intenso
amarena con un tocco speziato e sentori di vaniglia
corposo con dolci tannini, impeccabile equilibrio tra legno e
acidità, lungo finale
25 anni
normale e magnum
carni elaborate e piatti a base di pasta

Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

Altre informazioni:

Metodo di allevamento:
Acidità totale:
pH:
Contenuto zuccherino:
Temperatura :
Bicchieri consigliato:

Cordone Speronato
5.6%
3.5
0
16°-17°
Bordeaux grande

