

AZIENDA AGRICOLA  
LA SPINONA

# BARBARESCO DOCG RISERVA



Il Barbaresco, prodotto con uve Nebbiolo selezionate, presenta un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo di confetture e spezie forti (tabacco e liquirizia). Retrogusto molto lungo e persistente. Morbido e austero con l'invecchiamento. La versione Riserva viene prodotta solo in alcune annate.

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo da Barbaresco.

**VENDEMMIA:** fine mese di ottobre-inizio novembre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. La pigiatura è soffice.

**Macerazione a freddo** per 24 ore a 12°C (Per alcune annate).

**FERMENTAZIONE:** "pied de cuve" con lieviti selezionati e 15/20 giorni di fermentazione a temperatura controllata (29-30°C) con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo. Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C).

**INVECCHIAMENTO:** 36 mesi in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl. Passaggi anche in tonneaux e barriques.

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per 12-15 mesi in ambiente a temperatura controllata.

**COLORE:** colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** confetture e spezie forti (tabacco e liquirizia).

**SAPORE:** retrogusto molto lungo e persistente. Morbido e austero con l'invecchiamento.

**GRADAZIONE:** da 13.5% a 14.5% Vol. (In base alle annate)

**DA SERVIRE CON:** secondi di carne e formaggi stagionati. Interessante abbinamento con torta di nocciola.

Vino da meditazione.

**AZ. AGR. LA SPINONA**

Via Secondine 30, 12050 Barbaresco - Cuneo, Italia

P.IVA 02658370040 - Tel. 340.26.24.059 - [info@laspinonabarbaresco.it](mailto:info@laspinonabarbaresco.it)