

AZIENDA AGRICOLA
LA SPINONA

BARBARESCO DOCG



Il Barbaresco, prodotto con uve Nebbiolo selezionate, presenta un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet di frutti di bosco, spezie (pepe bianco, liquirizia), e alcune erbe aromatiche (pino, menta bianca e lauro). Al palato risulta vellutato, armonico e elegante. Maturazione minima di due anni.

VITIGNO: 100% Nebbiolo da Barbaresco.

SUPERFICIE VITATA: 8 Ha

VENDEMMIA: mese di ottobre. Inizio novembre per le annate tardive. 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 12/14 giorni di fermentazione a temperatura controllata (28-29°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: dai 12 ai 15 mesi in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl.

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

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

PROFUMO: bouquet di frutti di bosco, spezie (pepe bianco, liquirizia), e alcune erbe aromatiche (pino, menta bianca e lauro).

SAPORE: sapore vellutato, armonico e elegante.

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

DA SERVIRE CON: secondi di carne e formaggi stagionati.

AZ. AGR. LA SPINONA

Via Secondine 30, 12050 Barbaresco - Cuneo, Italia
P.IVA 02658370040 - Tel. 340.26.24.059 - info@laspinonabarbaresco.it