

AZIENDA AGRICOLA
LA SPINONA

BAROLO DOCG



Il Barolo, prodotto con uve Nebbiolo del vigneto nel Comune di Novello, presenta un colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il profumo è complesso e unisce la freschezza all'eleganza e alla finezza. Sapore con robusta presenza di tannini ma dal grande equilibrio e persistenza.

VITIGNO: 100% Nebbiolo da Barolo. Vigneto di 4 Ha nel Comune di Novello con esposizione a Sud.

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 20/25 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: 30 mesi circa in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl.

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

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

PROFUMO: complesso, unisce la freschezza all'eleganza e alla finezza

SAPORE: robusta presenza di tannini con grande equilibrio e persistenza.

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

DA SERVIRE CON: secondi di carne e formaggi stagionati. 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