



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

LANGHE NEBBIOLO DOC

Colore rosso rubino vivace che con l'invecchiamento tende al granato. Il profumo è netto, intenso con sentori floreali e fruttati, in particolare di rosa, lampone e lievi sentori di pesca. Il sapore è fresco, asciutto e con una giusta sapidità.

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

SUPERFICIE VITATA: 4 Ha. circa.

VENDEMMIA: Inizio/metà ottobre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate di circa 18 chili per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. La pigiatura è soffice. Le uve vengono poi posizionate su un rullo vibrante dove avviene una prima selezione e pulitura dagli insetti presenti e dagli acini meno belli. Grazie ad un nastro trasportatore le uve vengono successivamente inviate alla pigia-diraspatrice, che tramite vibrazioni, separa perfettamente e delicatamente il graso dagli acini. Gli acini vengono poi pigiati in modo soffice. Con i graspi si eliminano anche gli acini secchi e le foglie. Questa selezione permette di lavorare in modo molto pulito.

FERMENTAZIONE: Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 8/10 giorni di fermentazione, con follature automatiche nei primi giorni e 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: 12 mesi in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 8/10 mesi in cantina.

COLORE: rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato.

PROFUMO: netto, intenso con sentori floreali e fruttati, in particolare di rosa, lampone e con sentori di pesca

SAPORE: Fresco, asciutto con una giusta sapidità, risulta vellutato, armonico ed elegante.

GRADAZIONE: da 13% a 14% Vol. (In base alle annate).

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l circa.

ZUCCHERI: <1 g/l.

DA SERVIRE CON: vino che si abbina a svariati piatti, in particolare con antipasti, primi piatti e secondi di carne bianca e pesce.

