



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

BARBARESCO BRICCO FASET RISERVA DOCG

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.

SUPERFICIE VITATA: 0,5 Ha circa.

VENDEMMIA: Fine mese di ottobre-inizio novembre. 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. 20/25 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: 24 mesi in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl. (Età botti di circa 5-10 anni).

AFFINAMENTO: in bottiglia per 12 mesi in cantina.

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 14% a 14,5% Vol. (In base alle annate).

ACIDITÀ TOTALE: da 5 a 5,5 g/l circa.

ZUCCHERI: <0,8 g/l.

DA SERVIRE CON: secondi di carne e formaggi stagionati. Vino da meditazione.

