



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

BAROLO BERGERA DOCG

Il Barolo, prodotto con uve nebbiolo, raccolte nella parte più a valle del vigneto nel Comune di Novello, presenta un colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il profumo ricorda i sentori di ciliegia e unisce l'eleganza alla finezza. Sapore con presenza di tannini delicati dal grande equilibrio e freschezza.

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

SUPERFICIE VITATA: 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 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 grasi 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: 18 mesi circa in botti grandi di legno Rovere di Slavonia da 40 Hl (Età botti circa 15 anni).

AFFINAMENTO: in bottiglia per 12 mesi in cantina.

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

PROFUMO: unisce la freschezza all'eleganza e alla finezza.

SAPORE: giustamente tannico, persistente ed elegante.

GRADAZIONE: da 13,5% a 14% Vol. (In base alle annate).

ACIDITÀ TOTALE: da 5 a 5,5 g/l circa.

ZUCCHERI: <0,8 g/l.

DA SERVIRE CON: Ideale a tutto pasto per gli estimatori. Si abbina in particolare con pesce, carni bianche e primi.

