



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

BAROLO SORI' GEPIN DOCG

Equilibrio e struttura per il Barolo Sorì Gepin, prodotto con uve nebbiolo del vigneto nel Comune di Novello. Colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il profumo è complesso e unisce la struttura alla finezza. Sapore con robusta presenza di tannini ma dal grande equilibrio e persistenza. Le uve sono selezionate dai vigneti posti nella parte alta della collina.

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 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. 15/20 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 di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl (Età delle botti dai 5 ai 10 anni per donare una struttura tannica importante).

AFFINAMENTO: in bottiglia per 12 mesi in cantina.

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

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

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

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.

