



AZIENDA AGRICOLA  
**La Spinona**  
BARBARESCO

## LANGHE NEBBIOLO DOC

Colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato ed a sfumature mattone antico. Il profumo è netto, intenso con sentori floreali e fruttati, in particolare di rosa e lampone. Il sapore è fresco, asciutto e di buon corpo, esaltato da una leggera vena tannica. Si palesa armonico.

**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 ed a sfumature mattone antico.

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

**SAPORE:** fresco, asciutto e di buon corpo, esaltato da una leggera vena tannica, risulta vellutato, armonico ed elegante.

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

**ACIDITÀ' TOTALE:** 5,5 g/l circa.

**ZUCCHERI:** <0,8 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.

