



AZIENDA AGRICOLA

La Spinona

BARBARESCO

BARBARESCO BRICCO FASET DOCG

Il Barbaresco, prodotto con uve Nebbiolo selezionate, presenta un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet di frutti di bosco, spezie (pepe bianco, liquirizia), e alcune erbe aromatiche (pino, menta bianca e lauro).

Al palato risulta vellutato, armonico ed elegante.

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

SUPERFICIE VITATA: Vigneto di 3 ettari nella MGA Faset.

VENDEMMIA: Mese di ottobre, inizio novembre per le annate tardive. 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. 12/15 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: 9 mesi in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 38 e 40 Hl.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 12 mesi in cantina.

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

PROFUMO: bouquet di frutti di bosco, spezie (pepe bianco, liquirizia), e alcune erbe aromatiche (pino, menta bianca e lauro).

SAPORE: sapore vellutato, armonico e elegante.

GRADAZIONE: da 13,5% 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. Interessante l'abbinamento con la torta di nocciole.

