

LA SPINETTA

"produrre vino con passione"

Barolo Campè

fiori essiccati, frutti rossi e tabacco dolce...

Denominazione:	Barolo DOCG
Annata:	2011
Vitigno:	100% Nebbiolo
Gradazione alcolica:	14,5%
Riconoscimenti ricevuti:	93+ punti Galloni Vinous, 97 punti James Suckling
Produzione:	8.000 bottiglie l'anno
Resa per ettaro:	2.500 bottiglie
Prima annata:	2000

Vigneto

Nome/collocazione geografica:	Campè Grinzane Cavour
Tipologia del terreno:	calcareo
Età media del vigneto:	51/57 anni
Altitudine media:	280 metri slm
Estensione del vigneto:	3,5 ettari
Caratteristiche speciali:	esposizione sud alle spalle della Cantina Campè, metodo di produzione: agricoltura sostenibile senza uso di pesticidi e diserbanti

Vinificazione

Periodo di vendemmia:	da inizio a metà ottobre
Cantina:	LA SPINETTA Campè, Grinzane Cavour
Fermentazione:	fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermentatori con il controllo della temperatura, fermentazione, malolattica in barriques
Affinamento:	affinamento in barriques francesi nuove, di media tostatura per 24 mesi dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio dove rimane per 9 mesi prima dell'imbottigliamento, ulteriori 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione
Imbottigliamento:	nessuna filtrazione né chiarifica
Accorgimenti:	4 anni dopo la vendemmia
Disponibilità:	

Descrizione del vino

Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	sentori di fiori essiccati, frutti rossi e tabacco dolce
Palato:	la struttura è imponente con tannini maturi ed un finale che sorprende per la freschezza
Evoluzione:	25-30 anni
Formati disponibili:	750 ml e magnum Riserva
Abbinamenti:	ideale con carne grigliata, piatti di carne elaborati e selvaggina
Sistema di allevamento:	Guyot
Acidità totale:	5,5%
Residuo zuccherino:	0
pH:	3,6
Servizio di temperatura:	16/17 °C
Bicchieri consigliato:	Burgundy

