



LA SPINETTA
produttore vini con passione



38²⁵\$

CARTON
DE 6 /
229⁵⁰\$



LA SPINETTA – Nebbiolo – Langhe – 2022 *BIO*

ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14884732

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
Langhe Nebbiolo DOCG

CÉPAGE
100 % Nebbiolo

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – La Spinetta, Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Neive, Piémont

ALTITUDE
230 mètres.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Macération et fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pour une période d'environ 10 jours. Fermentation malolactique en fûts de chêne français usagés, suivie par 12 mois de vieillissement. Enfin, vieillissement en bouteille pendant environ 6 mois.

SPÉCIFICITÉS –

Ce vin est un assemblage de nebbiolo des 3 vignobles Barbaresco de Spinetta à Neive.

DÉGUSTATION

VISUEL
Il a une robe rouge rubis éclatante.

OLFACTIF
Le nez est ample et pénétrant, avec des notes de fruits frais, de violette et de rose.

GUSTATIF
Ses notes de fruits rouges confits, de rose et d'épices. Il a un bel équilibre tannique avec une longue persistance fruitée. En bouche, il commence par une entrée douce, suivie de tanins doux mais persistants.

ACCOMPAGNEMENT
Il peut s'accompagner de viandes rouges grillées ou du gibier sauvage parfaitement.

TEMPÉRATURE
Servir entre 16 et 17°C

TEMPS DE GARDE
15 ans.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5.5 g/l

PH
3.5

DESCRIPTION

