

## Barbaresco Bordini

*aromi floreali, frutta essicata e spezie...*



### Denominazione:

Barbaresco DOCG  
 Annata: 2011  
 Vitigno: 100% Nebbiolo  
 Gradazione alcolica: 14 %  
 Riconoscimenti ricevuti: 93 punti James Suckling  
 Produzione: 13.000 bottiglie l'anno  
 Resa per ettaro: 3.000 bottiglie  
 Prima annata: 2006

### Vigneto

Nome/collocazione geografica: Bordini, Neive  
 Tipologia del terreno: Calcareo  
 Età media del vigneto: 27 - 30 anni  
 Altitudine media: 270 metri slm  
 Estensione del vigneto: 4 ettari  
 Caratteristiche speciali: Esposizione sud  
 metodo di coltivazione: agricoltura sostenibile senza uso di pesticidi e diserbanti

### Vinificazione

Periodo di vendemmia: da inizio a metà ottobre  
 Cantina: LA SPINETTA, Castagnole delle Lanze  
 Fermentazione: fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermentatori con il controllo della temperatura, fermentazione malolattica in barriques  
 Affinamento: affinamento in barriques di rovere francese di media tostatura per 20 mesi  
 Imbottigliamento: dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio dove rimane per 3 mesi prima dell'imbottigliamento  
 Accorgimenti: nessuna filtrazione né chiarifica  
 Disponibilità: 4 anni dopo la vendemmia

### Descrizione del vino

Colore: rosso rubino  
 Bouquet: sentori floreali, frutta essicata e spezie  
 Palato: corposo e rotondo al palato ricorda thé, zenzero e frutti rossi  
 Evoluzione: 20-25 anni  
 Formati disponibili: 375 ml, 750 ml e Magnum  
 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  
 Bicchiere consigliato: Burgundy

