



Podere Fedespina



Ca'

Questo vino rappresenta la più alta espressione del nostro territorio, quindi Ca' come casa, come terra e come amore per il luogo dove viviamo e lavoriamo. Selezioniamo a mano, solo le uve migliori e le vinifichiamo separatamente a seconda delle variazioni del suolo per meglio esprimere tutte le sfumature del vigneto. Le condizioni microclimatiche, la natura del terreno, le significative escursioni termiche, conferiscono a questo Merlot in purezza "Unicità".

- Varietà uva: Merlot
- Resa: 3,5 t/ha
- Terreno: calcareo, ricco di ciottoli e povero costringendo la vite ad approfondire le sue radici alla ricerca dei minerali "nascosti" che donano eleganza e austerità al vino Ca'.
- Trattamenti: Concimazioni vegetali di origine biologica. Non vengono utilizzati concimi chimici né diserbanti.
- Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 25 giorni a temperatura tra i 22-27° in botti di cemento. A svinatura avvenuta si stimola naturalmente l'avvio della fermentazione malolattica sempre in botti di cemento.
- Affinamento in botte: 24 mesi di cui 15 mesi in barili da 300 litri di legno Francese, più altri 7 mesi di riposo in botte di cemento.
-
- Affinamento in bottiglia per 24 mesi.
- Imbottigliamento: senza chiarifiche e filtrazioni.
- Dati analitici: alcool 13,50% vol, SO2 totale 32/50 mg/l.
- Aspetti organolettici: di colore rosso rubino cupo. Dotato di profumi finissimi di cassis, marasca, rosmarino, muschio e sentori minerali, al palato si sviluppa elegante e intenso grazie ai tannini setosi alla freschezza e alla sapidità sino al lunghissimo finale minerale.