



Podere Fedespina



Fedespina

Il nome del vino prende forma da una storia familiare tramandata nei secoli. Il racconto narra la storia di un antenato della famiglia Fedespina, tale Rossi amministratore dei beni del Marchesato che visse intorno al XV secolo il quale sventò una congiura di palazzo ai danni dei Marchesi Malaspina. L'azione dell'impavido, per riconoscenza e fedeltà, fu premiata conferendogli il cognome Fedespina (fedele ai Marchesi).

- Varietà uve: Pinot nero prodotto da viti di oltre 40 anni
- Resa: 3,0 t/ha
- Trattamenti: Concimazioni vegetali di origine biologica. Non vengono utilizzati concimi chimici né diserbanti.
- Terreno: argillo-calcareo con una significativa presenza di sabbia e Limo.
- Vinificazione: macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura tra i 22-27° in botti di cemento. A svinatura avvenuta si stimola naturalmente la fermentazione malolattica.
- Affinamento in botte: per 15 mesi in barili da 300 litri di legno francese.
- Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi
- Imbottigliamento: senza chiarifiche e filtrazioni.
- Dati analitici: alcool 13,50% vol, SO2 totale 22/50 mg/l.
- Aspetti organolettici: di colore rosso rubino. Dotato di profumi finissimi di piccoli frutti rossi, cuoio, pepe e sentori minerali, al palato si sviluppa elegante e profondo grazie a tannini stratificati e setosi ed alla freschezza sempre presente sino al lunghissimo finale minerale. Ha uno spiccato ventaglio speziato con un alto potenziale d'eleganza nella sua espressività.