



Podere Fedespina



Spinorosso

Sin dal Medio Evo il nostro podere era inserito nel feudo denominato **Spino Secco** ed era sotto l'influenza di un ramo dei Marchesi Malaspina. Per questo motivo riteniamo questo vino degno di chiamarsi **Spinorosso**. La bellezza del vigneto da cui il vino proviene e la qualità naturale di cui è portatore valorizzano, al meglio, l'antico territorio.

- Varietà uve: Merlot 60% Ciliegiolo 40%
- Resa media per ettaro: 5,0 t/ha
- Terreno: argilloso, ricco di sostanza organica che regala al vino profumi più floreali e fruttati.
- Trattamenti: Concimazioni vegetali di origine biologica. Non vengono utilizzati concimi chimici né diserbanti.
- Vinificazione: macerazione delle bucce per 12 giorni a temperatura tra i 22-27° in botti di cemento. Svinatura e macerazione post fermentativa per 3 giorni con il vino ancora caldo. Avvio fermentazione malolattica.
- Affinamento in Botte: 24 mesi in botte di cemento.
- Affinamento in bottiglia: per minimo 12 mesi.
- Imbottigliamento: senza chiarifiche e filtrazioni.
- Dati analitici: alcool 13,00% vol, , SO2 totale 35/50 mg/l.
- Aspetti organolettici: di colore rosso rubino. Si apre al naso con aromi di fiori, cassis, marasca, erbe aromatiche e note minerali. Al palato si mantiene lungo ed elegante con una bella persistenza nel finale.