

# v i t a e

LA GUIDA VINI

2020

L'azienda è profondamente radicata nel territorio dell'Alta Lunigiana, grazie alla ferma convinzione di Mirta Fedespina e Antonio Farina, che credono nella vocazione di questo lembo di Toscana per la vitivinicoltura di qualità, in virtù di clima, esposizione e tradizioni. A partire dal 2003 sono stati espianati alcuni vecchi vigneti e ne sono stati introdotti di nuovi, in particolare a merlot e ciliegio, con risultati apprezzabili sia in purezza sia in blend. Nel 2015, da viti di oltre quarant'anni, situate oltre il fiume Magra, è nato il Pinot Nero Fedespina: per la prima volta in guida, nell'annata 2016 esprime ottime doti di finezza e personalità, arrivando a un soffio dall'eccellenza. Accattivante l'etichetta, scritta intingendo il pennello nelle fecce del pinot nero.

1307 TOSCANA

TTTT

## FEDESPINA 2016

Rosso Igt - Pinot nero 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 45 - **Bt.** 856  
Rubino trasparente. Rilascia sentori di ribes, melograno, fico d'India e ibisco, che si allungano su note terrose e affumicate e richiami di curry. Il sorso è intrigante, con ingresso fresco in cui è protagonista la fragranza quasi acidula del frutto rosso, che si combina con una trama tannica delicata e saporita. Ottima la persistenza. Matura per 4 mesi in cemento e per altri 12 in botti di rovere da 300 litri. Petto di faraona al melograno.

TTT

## CA' 2015

Rosso Igt - Merlot 100% - **Alc.** 14% - **€** 25 - **Bt.** 1.500  
Rubino scuro. Esordio olfattivo in cui si delineano profumi di confettura di more, lavanda, cannella e liquirizia, cui fanno seguito ricordi pepati e mentolati. In bocca apprezzabile l'equilibrio tra freschezza e alcolicità, con tannini scalpitanti e caratterizzati da discreta finezza. Epilogo duraturo. Sosta per 14 mesi in barrique nuove e per altri 10 in cemento. Capretto al forno.

TT

## SPINOROSSO 2016

Rosso Igt - Merlot 60%, Ciliegio 40%

**Alc.** 13% - **€** 18 - **Bt.** 2.500

Rubino mediamente concentrato. Si affaccia con sentori di frutti rossi freschi, giaggiolo, rosa e pepe verde. Il gusto è sorretto da tannini vivaci e buona acidità. Finale fruttato. Riposa per 24 mesi in cemento vetrificato. Panigacci al ragù.



Associazione Italiana Sommelier