



Podere Fedespina



Questo vino è ottenuto con rese naturalmente basse da uve provenienti da un vigneto di quasi 50 anni: questo ci regala nel bicchiere una purezza territoriale luminosa dove sottili sensazioni delineano una forte identità.

- Bottiglie prodotte: 800
- Varietà uve: Vermentino, Durella, Chardonnay
- Resa media per ettaro: 2,5 t/ha
- Terreno: argilloso-calcareo con una significativa presenza di sabbia e Limo
- Trattamenti: Concimazioni con biostimolatori di origine vegetale. Non vengono utilizzati concimi chimici né diserbanti.
- Vinificazione: macerazione sulle bucce per 36 ore. Svinatura e affinamento metà in legno e metà in acciaio con ripetuti battonage per 6 mesi.
- Affinamento in botte: 6 mesi in barrique.
- Affinamento in bottiglia: per minimo 14 mesi.
- Dati analitici: alcool 12,50% vol, SO2 totale 35/50 mg/l.
- Aspetti organolettici: di colore giallo intenso. Si apre al naso con note floreali e agrumate scandite da bergamotto, finocchietto selvatico e miele di taglio. Al palato si mantiene ampio ed espressivo con una sapidità profonda ed un'elegante freschezza.
- Temperatura di servizio: ideale: 12-14 C°