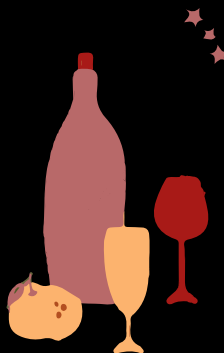




Podere Fedespina

NATALE 2025



Catalogo Vini | Wine Shop

VINI

VINI | ARCHIVIO | VIGNA 25 ANNI

- Spinorosso 2021

Bottiglia 0,750 ml

- Spinorosso 2019

Bottiglia 0,750 ml

- Ca 2019

- * Bottiglia 0,750 ml
- * Magnum

- Ca 2018

- * Bottiglia 0,750 ml
- * Magnum

- Ca 2017

- * Bottiglia 0,750 ml

VINI

VINI | ARCHIVIO | VIGNA 50 ANNI

- Bianco Fedespina 2023

- * Bottiglia 0,750 ml

- Bianco Fedespina 2022

- * Magnum

- Bianco Fedespina 2021

- * Magnum

- Fedespina 2022

- * Bottiglia 0,750 ml

- Fedespina 2021

- * Bottiglia 0,750 ml

- Fedespina 2019

- * Bottiglia 0,750 ml

- * Magnum

MODALITÀ DI ACQUISTO

Tipologie di Confezione:

1. Confezione Singola
2. Confezione Doppia
3. Confezione Tripla
4. Cartone da 6 Bottiglie
 - Versione Confezione Carta
 - Versione Legno Pregiato
5. Magnum
 - Confezione Carta
 - Confezione in Legno

SHOP

Lo shop è aperto presso Podere Fedespina dal 6 Novembre al 24 Dicembre 2025, con orario 10 - 19

È possibile consultare l'intero catalogo visionando il PDF oppure visitarci direttamente per ricevere consulenza personalizzata nella scelta del regalo ideale.

Accettiamo Bancomat e carte di credito VISA/Mastercard.

Tel/Whatsapp: [+39 3285827845](tel:+393285827845)

Email: info@poderefedespina.it

Sito: www.poderefedespina.it

Indirizzo: (Maps)

<https://share.google/StS3Eufa9uaYkYVKo>

Via Generale Carlo Alberto dalla Chiesa, 35, 54026
Arpiola-pianturcano MS







Spinorosso

•Varietà uve: Cilieggiolo, Vermentino Nero, Pollera Merlot

•Bottiglie Prodotte: 4000

•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

•Grape variety: Cilieggiolo, Vermentino Nero, Pollera Merlot

•Bottles Produced: 4000

•Yield: 5,0 t/ha.

•Soil: clay, rich in organic substance which offers the more floral and fruity aromas to the wine.

•Treatments: Organic fertilization. No chemical fertilizers or herbicides are used.

•Vinification: 12-days peels maceration at temperatures between 22-27° in cement barrels. Pressing and maceration occur at 3-day post-fermentation, with the wine still warm and the malolactic fermentation naturally begins.

•Bottle aging: 24 month minimum in concrete-framed glass barrels.

•Bottle aging: 12 month minimum.

•Bottling: no use of clarifiers or filters.

•Analytical data: 13,00% alcohol vol., 35/45 mg/l total SO2.

•Organoleptic aspects: of a ruby red color. opens to the nose with aromas of flowers, cassis, marasca cherries, herbs and mineral notes. It lingers long and elegantly on the palate with a lovely persistence

Spinorosso





Cà

•Varietà uva: Merlot.

•Bottiglie Prodotte: 1600

•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 Cà.

•Trattamenti: Concimazioni vegetali di origine biologica. Non vengono utilizzati concimi chimici né diserbanti. Conversione Biologica.

•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.

•Grape variety: Merlot.

•Bottles Produced: 1600

•Yield: 3,5 t/ha.

•Soil: silt, poor and pebbly, which forces the vine to deepen its roots in search of the "hidden" minerals which provide the wine with its elegance and austerity.

•Treatments: Organic fertilization. No chemical fertilizers or herbicides are used. Biological conversion.

•Vinification: maceration of the peels for 25-day at temperatures between 22-27° in cement barrels. Malolactic fermentation is naturally stimulated once the pressing occurs.

•Barrel aging: of which 15 inbarrels of 300 liters of French wood, plus another 7 months of rest in cement barrels.

•Bottle Aging: 24 months

•Bottling: no use of clarifiers or filters.

•Analytical data: 13,50% alcohol vol., 32/50 mg/l total SO2.

•Organoleptic aspects: of a dark, ruby red color. It has slight aromas of cassis, marasca cherries, rosemary, musk and mineral notes, and develops elegantly and intensely across the palate, thanks to silky tannins and to the freshness and richness that lingers through the mineral finish.

Cà:



0,75 l



1,50 l



Bianco

•Varietà uve: Chardonnay, Vermentino, Durella prodotto da viti di oltre 50 anni.

•Bottiglie Prodotte: 1600

•Resa media per ettaro: 2,5 t/ha

•Terreno: argillo-calcareo con una significativa presenza di sabbia e Limo.

•Trattamenti: Biostimolatori di origine vegetale. Non vengono utilizzati concimi chimici né diserbanti. Conversione Biologica.

•Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 24 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 12 mesi.

•Dati analitici: a lcool 12,50 % v ol, 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 tiglio. Al palato si mantiene ampio ed espressivo con una sapidità profonda ed un'elegante freschezza.

•Grape variety: Chardonnay, Vermentino, Durella produced by vines over 50 years old.

•Bottles Produced: 1600

•Yield: 2,5 t/ha.

•Soil: limestone-clay with a significant level of sand and loam.

•Treatments: Biostimulants of plant origin. No chemical fertilizers or herbicides are used.

•Vinification: maceration on the skins for 24 hours; racking and aging half in wood and half in steel, with repeated battonage for 6 months.

•Barrel aging: 6 month in wood barrels of 225 liters.

•Bottle aging: 12 month minimum.

•Analytical data: 12,50% alcohol vol, 35/45 mg/l total SO2.

•Organoleptic aspects: of an intense pale yellow color.

It opens to the nose with floral and citrus notes marked by bergamot, wild fennel and honey. On the palate it remains broad and expressive with a deep sapidity and an elegant freshness.

Bianco



0,75 l



1,50 l



Fedespina

•Varietà uve: Pinot nero prodotto da viti di oltre 50 anni.

•Bottiglie Prodotte: 1200

•Resa: 3,0 t/ha.

•Trattamenti: Concimazioni vegetali di origine biologica. Non vengono utilizzati concimi chimici né diserbanti. Conversione Biologica.

•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.

•Grape variety: Pinot Nero produced by vines of over 40 years.

•Bottles Produced: 1000

•Yield: 3,0 t/ha.

•Treatments: Organic fertilization. No chemical fertilizers or herbicides are used. Biological conversion.

•Soil: limestone-clay with a significant level of sand and loam.

•Vinification: 20-day skin maceration at temperatures between 22-27° in cement barrels. Malolactic fermentation is naturally stimulated once the pressing occurs.

•Barrel aging: 15 months in 300-liter barrels of French wood.

•Bottle aging: 12 months minimum.

•Bottling: no use of clarifiers or filters.

•Analytical Data: alcohol 13,50% vol, 22/50 mg/l total SO2.

•Organoleptic aspects: It has a ruby redcolor, and very slight aromas of small red berries, leather, pepper and mineral notes, and develops elegantly and deeply across the palate thanks to layered, silky tannins and to the freshness that lingers through the mineral finish. It has a spicy range with a high elegance potential in its expressiveness.

Fedespina



0,75 l



1,50 l





Podere Fedespina

Via Generale dalla Chiesa Arpiola 35

54026 Mulazzo (MS) - ITALY

Partita IVA 00615630456 - C.F. FDSMRT55L51F802T

Google Maps: Podere Fedespina

Autostrada A15 Parma-La Spezia, uscita Pontremoli, girare a sinistra, percorrere la provinciale in direzione Mulazzo, all'altezza del km 3,6, sulla destra la segnaletica e l'ingresso del podere

Motorway A 15, Parma-La Spezia, exit: Pontremoli, turn left, drive along the provincial road towards Mulazzo, at km 3.6, on the right, there are the farm's sign and entrance



+39 328 5827845 - +39 3338338013

www.poderefedespina.it - info@poderefedespina.it

