



A944

Degustazione

Color rosso porpora intenso, con note di frutta rossa ed un nota vegetale di te nero, un sorso pieno e non scontato. Vino pronto, senza dover essere atteso.

Naso

Frutti rossi come le prugne e le ciliegie nere - morette di vignola, con un finale speziato di note vegetali come pepe e te nero, ed un accenno di foglia di peperone rosso.

Palato

Vino equilibrato, di buona beva, netto, leggermente tannico, caldo, di corpo e persistente.

Cosa dicono di lui

«Amore per il vino e determinazione. Probabilmente uno dei più giovani agronomi-vignaioli-titolari di azienda vitivinicola d'Italia. Per di più nei Colli Bolognesi, non proprio l'eldorado vinicolo, con vigne e cantina in Valsamoggia. La passione incontenibile che lo anima si legge in ogni parola e in ogni movimento. Un fuoco che va sostenuto, son pochi i giovani del vino con un ardore così cristallino: seguiremo i suoi passi. I vini sono semplici e immediati ma mai banali. Ad Maiora!»

86 pt - I Vini di Veronelli - Guida 2021

Abbinamento

Tagliatelle al ragù e lasagne alla bolognese, grigliata di manzo

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM

A944

Scheda Tecnica

UVA	50% CABERNET SAUVIGNON 50% BARBERA
VIGNETO	CASTELLO DI SERRAVALLE VALSAMOGGIA BOLOGNA
SUOLI	ARGILLE, ARGILLE MARNOSE E SILTOSE, ARENITE STRATIFICATA E SABBIE GIALLE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO - GUYOT
PRODUZIONE HA / QT	50 CABERNET SAUVIGNON /120 BARBERA
VENDEMMIA	IN MOMENTI DIFFERENTI PER L'UVA BARBERA COLTIVATA A CASTELLO DI SERRAVALLE, NELLE IMMEDIATE VICINANZE DELLA CANTINA DI PRODUZIONE DA UNA VIGNA GIOVANE, DI APPENA 12 ANNI, MENTRE IL CABERNET SAUVIGNON PROVIENE DA VIGNA VECCHIA DA OLTRE 50 ANNI E LA VENDEMMIA E' SUCCESSIVA, ESCLUSIVAMENTE MANUALE.
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	L'ASSEMBLAGGIO AVVIENE DOPO ALMENO UN ANNO DALLA VENDEMMIA, A SECONDA DELLE ANNATE. PER IL 2020: 50% DI BARBERA ED UN 50% DI CABERNET SAUVIGNON, L'AFFINAMENTO AVVIENE IN BOTTIGLIA.
BOTTIGLIA	BORGOGNOTTA LEGGERA - 0,75 L
TAPPATURA	CANNA DA ZUCCHERO - BIODEGRADABILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C

Analisi del Vino

ALCOL	14,5 % VOL
ZUCCHERI	0,05 GR/L
ACIDIITÀ TOTALE	5,95 GR/L
PH	3,45
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	52 MG/L
VINTAGE	2020

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM