



## ASSEDIO

### Degustazione

Colore giallo verdolino, intenso, al calice si presenta limpido, scorrevole.

### Naso

Note vegetali di fieno ed ortiche, aromatico e si evince un parte balsamica con note di melissa e citronella, a chiudere pompelmo rosa e pesca gialla matura.

### Palato

Vino aromatico, piacevolmente secco, di poco corpo leggero, equilibrato.

### Cosa dicono di lui

Prima vinificazione dell'uva Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni e Grechetto Gentile per la cantina.

*Bollino Rosso - Merano Wine Hunter 2022*

### Abbinamento

Funghi e tartufi, piatti dai sapori mediorientali come l'agrodolce, spaghetti acciughe, capperi ed burrata con le alici. Pesce bianco, formaggi di media stagionatura a pasta dura. Cucina vegetariana.

**AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI**

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

UVA	65% SAUVIGNON BLANC 30% INCROCIO MANZONI (PINOT BIANCO & RIESLING) 5% GRECHETTO GENTILE
VIGNETO	ZOLA PREDOSA - LA CASTAGNOLA
SUOLI	ARGILLE, ARGILLE MARNOSE E SILTOSE, ARENITE STRATIFICATA E SABBIE GIALLE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO - GUYOT
PRODUZIONE PER ETTARO	90/110 QUINTALI
VENDEMMIA	IL SAUVIGNON BLANC E L'INCROCIO MANZONI VENGONO VENDEMMIATI SEPARATAMENTE, VINIFICATI IN MOMENTI DIFFERENTI IN VASCHE D'ACCIAIO.
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN SERBATOI DI ACCIAIO. DOPO L'INVERNO ASSEMBLAGGIO. IL VINO RIPOSA SINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO DOPO LA PRIMAVERA PER POI TERMINARE L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.
BOTTIGLIA	BORGOGNOTTA LEGGERA - 0,75 L
TAPPATURA	CANNA DA ZUCCHERO - BIODEGRADABILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C

## Analisi del Vino

ALCOL	12 % VOL
ZUCCHERI	0,10 GR/L
ACIDIITÀ TOTALE	4,98 GR/L
PH	3,25
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	88 MG/L
VINTAGE	2021