



SERRAVALLE

Vino di vigna

Colli Bolognesi Barbera Riserva Doc

Degustazione

Color rosso rubino intenso, con riflessi granato accennati. Marmellata di amarene, e frutta rossa disidratata come prugne struttura ed acidità.

Naso

Immediato il profumo di marmellata di amarene, accompagnata da prugne, pepe nero, ginepro e liquirizia a chiudere.

Palato

Strutturato, secco, intrigante, una buona acidità che sostiene la bevuta.

Cosa dicono di lui

Questa riserva 2017 quando ruota nel calice già ammalia e conquista lo sguardo, rosso rubino con riflessi violacei accentuati, il naso intenso e i frutti rossi maturi, marmellatosi con sentori di ciliegie sotto spirito si esalta, diventa abbastanza persistente e invita al sorso. Al palato, intenso, colpisce la freschezza, si innata, ma mantenuta e controllata da un calore non indifferente, il tannino che è stato domato, vinto, non risulta aspro, ruvido ma quasi timido mantenendo comunque il suo impegno, i sentori fruttati anticipati al naso si tingono con i petali di fiori secchi e sorprendenti spezie. Snello ma maturo, affilato quanto basta ha un buon equilibrio e non lo si può definire rustico ma fine ed elegante, sicuramente lungo.

I grandi piccoli Colli Bolognesi - Alessio Atti

Abbinamento

Da meditazione, o con formaggi stagionati come pecorino sardo. Guancia di manzo brasata al barbera.

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI

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

SERRAVALLE*Vino di vigna***Colli Bolognesi Barbera Riserva Doc***Scheda Tecnica*

UVA	100% BARBERA
VIGNETO	CASTELLO DI SERRAVALLE VALSAMOGGIA BOLOGNA
SUOLI	ARGILLE, ARGILLE MARNOSE E SILTOSE, ARENITE STRATIFICATA E SABBIE GIALLE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
PRODUZIONE HA / QT	90
VENDEMMIA	MANUALE, SCELTA DEL GRAPPOLO DA SETTEMBRE
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	L'UVA VIENE LASCIATA IN VASCHE D'ACCIAIO INTERA, MATURAZIONE SULLE BUCCE PER MINIMINO 20 GIORNI SINO AD UN MESE, SEGUE SVINATURA E PRESSATURA SOFFICE. IL VINO RESTA ALMENO UN ANNO IN VASCA D'ACCIAIO, IMBOTTIGLIATO IN PRIMAVERA, SEGUE L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI ALMENO 24 MESI.
BOTTIGLIA	BORDOLESE ALTA - 0,75 L
TAPPATURA	SUGHERO MONOPEZZO
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C

Analisi del Vino

ALCOL	14 % VOL
ZUCCHERI	1,3 GR/L
ACIDIITÀ TOTALE	6,01 GR/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	24 MG/L
ESTRATTO SECCO N.R.	25,9 G/L
VINTAGE	2017 <i>Edizione Limitata - sold out</i>
SERRAVALLE BARBERA RISERVA 2020 SARÀ DISPONIBILE AD INIZIO 2024	

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZICASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM