



**FEFI'**  
**Vino Rosato Frizzante**  
**Vino Biologico "col fondo"**

**>> VIGNETO**

**Esposizione:** Pieno mezzogiorno    **Terreno:** limo-argilloso a reazione sub-alcalina

**Forma di allevamento:** vigneti a controspalliera potati a Guyot.

**Tecniche culturali:** il Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi (sovescio), in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma (potatura verde e defoliazione), lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione (diradamento dei grappoli). Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità e di sincera espressione del terroir.

**Epoca di vendemmia:** Inizio Settembre

**>> CANTINA**

**Vinificazione:** Gli avvenimenti di questi ultimi anni ci hanno portato ad una consapevolezza che ci ha fatto riscoprire preziose nozioni che avevamo dimenticato. Talvolta bisogna tornare indietro per andare oltre. Gli strumenti utilizzati per raggiungere il risultato finale sono: profonda conoscenza del proprio terreno, massima cura del vigneto, tanto amore per il proprio lavoro, un infinito rispetto per chi berrà questo vino!

**>> SCHEDA DI DEGUSTAZIONE:**

Un rosato frizzante biologico dalle vivaci note fruttate e floreali.

Di colore rosato tenue con riflessi gialli che evocano la buccia di cipolla, al naso si aprono aromi freschi e conturbanti di frutta fresca come fragole e lamponi, accompagnati da delicate sfumature floreali e un tocco minerale.

Il Fefi si può bere in due modi: scaraffando la bottiglia con cura, non solo per un affascinante rituale estetico, ma soprattutto per evitare l'intorbidamento dato dal "fondo" oppure agitando la bottiglia prima di berlo per rimettere in sospensione i lieviti. Gusto particolarmente piacevole, sapido e trasversale, che si accompagna a più occasioni di consumo. Le bottiglie vanno conservate in verticale.

