

*dame
Fittipaldi*



*Fittipaldi
rosso*

Donne Fittipaldi DF Rosso 2020 IGT

Sempre alla ricerca di novità abbiamo deciso di impiantare un vitigno poco conosciuto a Bolgheri e di grande fascino come il Malbec e legarlo con il vitigno nobile bolgherese, il Cabernet Sauvignon. Ne nasce così una produzione limitata di un vino di grande armonia, struttura ed eleganza e dalla personalità unica, dove il lato fruttato e avvolgente del Malbec si sposa perfettamente alla struttura e complessità del Cabernet Sauvignon dando origine ad un vino che non ha uguali sul territorio.

Primo anno di Produzione: 2020.

Varietà: 60% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: Vigna Casa.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione per pianta: 800 gr per pianta.

Vendemmia: inizio Ottobre.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono diraspate in maniera soffice e successivamente fermentate utilizzando solo i lieviti presenti naturalmente sulle uve, il contatto con le bucce è di circa 20 giorni.

Affinamento: 12 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio.

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: al naso è balsamico, intenso, dolce con sentori mentolati e di frutta rossa.

Gusto: il DF è un vino complesso dove le note fruttate son ben evidenti; in bocca i tannini sono levigati, setosi e suadenti di grande dolcezza e armonia ma, sorretti anche da una ottima freschezza che rende il vino estremamente piacevole. La perfetta combinazione varietale dona al vino un finale lungo e di grande persistenza gustativa.

Gradazione: 14,5%.

Abbinamenti: ottimo con piatti importanti di carni rosse e formaggi molto stagionati, perfetto con selvaggina e arrostiti.

Temperatura di servizio: 15°-16°C.

Donne Fittipaldi DF Rosso 2020 IGT

Always looking for something new we decided to experiment with Malbec, a grape of great charm but not very popular in Bolgheri and to link it to the noble Bolgheri vine Cabernet Sauvignon.

Df was born, a limited production of this harmonious wine, with structure, elegance and a single personality, in which the fruity and enveloping side of Malbec goes well perfectly with the structure and complexity of the Cabernet Sauvignon, giving rise to a wine that has no equal in the territory.

First Vintage produced: 2020.

Grape Variety: 60% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon.

Vineyard Site: Vigna di Casa.

Training System: Cordon spur.

Yield: 800 gr per Plant.

Harvest: Beginning of October.

Vinification: Manual Harvesting, soft destemming and a delicate handling of the grape, follow with by natural fermentation with indigenous yeast and 20 days maceration in contact with the skins.

Ageing: 12 months in Barriques, 2 and 3 passages.

Colour: Intense ruby red.

Nose: Balsamic and intense to the nose, with pleasant notes of red fruit.

Taste: DF is a complex wine where the fruity notes are clearly evident; in the mouth the tannins are smooth, silky and persuasive with great sweetness and harmony. Everything supported by an excellent freshness which makes the wine extremely pleasant. The perfect varietal combination gives the wine a long finish with great persistence on the palate.

Alcohol: 14,5 %.

Food Pairing: Excellent with big Beef cuts and aged cheese, perfect with game and roasts.

Service Temperature: 15°-16° C