



## Fefi Bianco Frizzante -

*Cantina:* Castello di Grillano

*Denominazione:* Vino Bianco

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Piemonte

*Vitigni:* 100% Cortese

*Certificati:* Biologico

*Metodo:* Rifermentato In Bottiglia

*Denominazione:* Vino Bianco

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Abbinamenti:* Antipasti, Pesce

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

## Descrizione vino

Fefi ■ e ■ l'acronimo di Federica e Filippo, i figli del produttore Francesco, a cui ha dedicato il vino. Vino d'autore, l'artista Andrea Musso ne ha dipinto l'etichetta. 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. La vendemmia avviene a inizio settembre, mentre il vino svolge una rifermentazione in bottiglia con zuccheri residui propri del vino. Vino Frizzante col fondo.

## Note di degustazione

Il Fefi bianco del Castello di Grillano ha un'effervescenza viva ed esuberante. Il tipico "fondo" della bottiglia, dato dal deposito naturale della fermentazione, unisce all'aroma fruttato del vino bianco il classico sentore di crosta di pane, così come la costante fermentazione sui lieviti, modifica di stagione in stagione profumi e sapori. Gusto particolarmente piacevole, sapido e trasversale, che si accompagna a più occasioni di consumo. Le bottiglie del Fefi vanno conservate in verticale, mentre 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.