

RIO Rocca

Spèrgle Frisant

- **Collocazione del vigneto:** *piana di Farneto, 250m.s.l. in provincia di Reggio Emilia. La tenuta si trova in prossimità dei calanchi fossiliferi della valle del Rio Rocca.*
- **Giacitura e tipo terreno:** *strato inferiore: roccia arenaria e argille plioceniche ricche di fossili e feldspati; strato superiore: argilla, silt e sabbia finissima. Spergola, Sauvignon.*
- **Vitigni:** *Spergola, Sauvignon.*
- **Densità media:** *4000 ceppi/ha.*
- **Esposizione:** *est. L'intero vigneto gode della luce del sole dall'alba al tramonto.*
- **Forma d'allevamento:** *guyot semplice.*
- **Potatura:** *6 – 8 gemme/ceppo.*
- **Conduzione del vigneto:** *secondo principi biodinamici.*
- **Vendemmia:** *manuale al 100%. Le uve vengono accuratamente selezionate in base al loro grado di maturazione ed all'aspetto sano.*
- **Vinificazione:** *il mosto è ottenuto tramite pressatura soffice delle uve intere. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con la sola presenza di lieviti indigeni. La presa di spuma si realizza direttamente in bottiglia tramite l'aggiunta di mosto fiore aziendale della stessa annata. La decisione di non utilizzare prodotti chiarificanti né filtri, spiega la naturale presenza del deposito in bottiglia.*
- **Titolo alcolico volumico:** *12%.*
- **Acidità:** *7 g/l.*
- **Colore:** *giallo paglierino intenso.*
- **Profumo:** *fragrante, con delicati sentori di fiori bianchi e lieve profumo fruttato.*
- **Sapore:** *di corpo, dotato di buona acidità e percettibile mineralità.*
- **Abbinamenti consigliati:** *da tutto pasto per il pesce ma ottimo anche con carni bianche e formaggi non troppo stagionati.*



Il Farneto Soc. Agricola
Via Covetta, 50
42014 Tressano di
Castellarano (RE)
tel. +39.0536.253001
fax. +39.0536.990400
info@agrifarneto.it
www.agrifarneto.it

Agricoltura UE



Organismo di controllo
autorizzato da MIPAAF
IT BIO 009
Operatore controllato n. A225