

RIO Rocca

Brut Nature

- **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, Chardonnay.*
- **Vitigni:** *Spergola, Chardonnay.*
- **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. 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. Sboccatura dopo circa 18 mesi senza aggiunta del liquer d'expedition (pas dosé). Scelta in linea con la filosofia aziendale per risaltare le caratteristiche naturali del prodotto.*
- **Vinificazione:**
- **Titolo alcolico volumico:** *12%.*
- **Acidità:** *7 g/l.*
- **Colore:** *giallo paglierino.*
- **Profumo:** *gradevole sentore florale con una leggera nota di crosta di pane.*
- **Sapore:** *acido persistente, dotato di ottima personalità*
- **Abbinamenti consigliati:** *ottimo da aperitivo ma anche da tutto pasto, carni rosse non troppo speziate e piatti a base di funghi.*



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