



IL FARNETO

BERZMEIN

EMILIA BIANCO IGT



VARIETÀ Marzemino	GRADO ALCOLICO 12%	
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 15 anni	ALLEVAMENTO Guyot	DENSITÀ D'IMPIANTO 4000/5000 piante/ha

TERRENO

Zona collinare tra 200-300m slm con terreni limo-argillosi con presenza di ampie venature di gesso.

VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata manualmente fermenta sulle bucce per 6-7 giorni in vasche di cemento. Dopo la fermentazione malolattica viene trasferito in vecchi tonneau per un anno, poi imbottigliato.

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino con sfumature amaranto. Al naso come in bocca, spicca questo intrigante connubio di aromi di frutti di bosco e note terziarie di spezie come il chiodo di garofano, tipico della varietà. In bocca una bella presenza della freschezza, accompagnata da una rotondità alcolica che chiude con un tannino evoluto ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C