



IL FARNETO

BRUT NATURE

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO



VARIETÀ	GRADO ALCOLICO	
Spergola, Chardonnay	11,5%	
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI	ALLEVAMENTO	DENSITÀ D'IMPIANTO
20 anni	Guyot	4000/5000 piante/ha

TERRENO

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

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sui grappoli, pressatura soffice e prima fermentazione in vasche di cemento. In primavera aggiunta del mosto della stessa vendemmia, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia. 12 mesi di sosta sui lieviti per poi essere sboccato con lo stesso vino.

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino con sfumature dorate, perlage persistente e fine. Al naso spiccano sentori di crosta di pane, note agrumate di pompelmo bianco, fiori bianchi e miele. Al palato il vino ha un'ottima complessità, croccante e persistente con una bollicina cremosa molto piacevole e un finale fresco e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C