



IL FARNETO

FRISANT ROSATO

FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

VARIETÀ Lambrusco <i>(Maestri, Salamini, Marani),</i> Spergola, Marzemino	GRADO ALCOLICO 11,5%	
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 20 anni	ALLEVAMENTO Guyot	DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 piante/ha

TERRENO

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

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale le uve vengono macerate tutte insieme per 12 ore, poi pressatura soffice e prima fermentazione in vasche di cemento.

In primavera aggiunta del mosto della stessa vendemmia, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia.

DESCRIZIONE

Colore rosato ciliegia brillante con lieviti in sospensione. Al naso si uniscono note fruttate di piccoli frutti rossi e duroni con sfumature citrine. In bocca entra con note acidule di ribes rosso e lampone, una bella freschezza, molto secco con una chiusura dal tannino leggermente amarognolo che invita al sorso successivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

