



IL FARNETO

GIANDÒN BIANCO

VINO BIANCO



VARIETÀ Malvasia di Candia Aromatica	GRADO ALCOLICO 12%	
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 30 anni	ALLEVAMENTO Guyot	DENSITÀ D'IMPIANTO 4000/ha

TERRENO

Zona collinare tra 400m slm con terreni limo-argillosi con presenza di ampie venature di gesso.

VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata manualmente, fa macerazione per 4-5 giorni e viene svinata per poi affinare in cemento per 6 mesi.

DESCRIZIONE

Colore aranciato con brillanti riflessi ramati. Al naso note di frutta candita, mango, pesca gialla, albicocca e un finale floreale di camomilla e note aromatiche di rosmarino. In bocca è secco, elegante ed avvolgente con una intensa mineralità e piacevole aromaticità che lasciano la bocca piena e asciutta allo stesso tempo, pronta per un altro sorso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C