



IL FARNETO



FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

VARIETÀ		GRADO ALCOLICO
Malvasia di Candia Aromatica, Lambrusco (Maestri, Salamini, Marani)		11,5%
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI	ALLEVAMENTO	DENSITÀ D'IMPIANTO
20 anni	Guyot	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 i Lambruschi vengono macerati per 4-5 giorni e la Malvasia di Candia Aromatica per 3-4 giorni, 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 rosa corallo con lieviti in sospensione.

Al naso ha note aromatiche dolci e fruttate, accompagnate da sentori citrini.

In bocca è secco, con un fruttato succoso di pesca Saturnina e note agrumate di mandarino che pervadono la bocca chiudendo con un finale fresco, minerale, molto beverino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

