



IL FARNETO

MARY OF MODENA

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

VARIETÀ
Chardonnay, Spergola
e Termarina

GRADO ALCOLICO
11,5%

**ETÀ MEDIA
DEI VIGNETI**
20 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

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. 12/24 mesi di sosta sui lieviti.

DESCRIZIONE

Color buccia di cipolla dovuto alla Termarina ed un perlage intenso e fine. Al naso sentori eleganti di agrumi, rosa canina e una nota dolce di zucchero filato. In bocca è un vino rotondo, avvolgente con un perlage cremoso spinto da una vivace freschezza. Complesso al palato, con una progressione che lascia in chiusura una persistenza finemente dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

