



IL FARNETO

SPÈRGLE

EMILIA BIANCO IGT



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

TERRENO

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

VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata manualmente, viene diraspata e pigiata, il 90% pressatura soffice e separazione del mosto dalle bucce, il 10% fa macerazione di 3 giorni.

Assemblaggio e fermentazione in vasche di cemento, dove rimane in affinamento sulle sue fecce fini per 6 mesi.

DESCRIZIONE

Colore giallo/dorato brillante con sfumature ramate.

Profumo delicato e fresco con note agrumate di limone e sentori floreali di fiori di campo e giglio. Al gusto è un vino secco con una piacevole freschezza e di struttura che chiude con una piacevole mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C