



# IL FARNETO

## BRUT NATURE

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO



<b>VARIETÀ</b> Uve a bacca bianca dei nostri vigneti	<b>GRADO ALCOLICO</b> 11,5%	
<b>ETÀ MEDIA DEI VIGNETI</b> 20 anni	<b>ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b> 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 mesi di sosta sui lieviti per poi essere sboccato con lo stesso vino.

### DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino con sfumature dorate, perlage persistente e fine. Al naso spiccano sentori di crosta di pane, note agrumate di pompelmo bianco, fiori bianchi e miele. Al palato il vino ha un'ottima complessità, croccante e persistente con una bollicina cremosa molto piacevole e un finale fresco e minerale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C