



# IL FARNETO

## FRISANT BIANCO

FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

VARIETÀ Uve a bacca bianca dei nostri vigneti		GRADO ALCOLICO 10,5%
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI 20 anni	ALLEVAMENTO Guyot	DENSITÀ D'IMPIANTO 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 grappoli vengono macerati a freddo, pressatura soffice e prima fermentazione in vasche di cemento. In primavera aggiunta del mosto della stessa vendemmia, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia con lieviti spontanei.

### DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino tendente al dorato con lieviti in sospensione. Al naso note di crosta di pane, agrumi e fiori gialli. Il sorso è vivace e succoso, agrumato di lime e arancia gialla; il finale è fresco e minerale, molto dissetante che invita ad un altro sorso.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

