



# IL FARNETO



## GIANDÒN BIANCO

VINO BIANCO

<b>VARIETÀ</b> Uve a bacca bianca dei nostri vigneti	<b>GRADO ALCOLICO</b> 12%	
<b>ETÀ MEDIA DEI VIGNETI</b> 30 anni	<b>ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b> 4000/ha

### TERRENO

Zona collinare tra 400m slm con terreni limo-argillosi con presenza di ampie venature di gesso.

### VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata manualmente, fa macerazione per 4-5 giorni e viene svinata per poi affinare in cemento per 6 mesi.

### DESCRIZIONE

Colore aranciato con brillanti riflessi ramati. Al naso note di frutta candita, mango, pesca gialla, albicocca e un finale floreale di camomilla e note aromatiche di rosmarino. In bocca è secco, elegante ed avvolgente con una intensa mineralità e piacevole aromaticità che lasciano la bocca piena e asciutta allo stesso tempo, pronta per un altro sorso.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C