



# IL FARNETO



FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

<b>VARIETÀ</b> Uve a bacca bianca e rossa dei nostri vigneti		<b>GRADO ALCOLICO</b> 12,5%
<b>ETÀ MEDIA DEI VIGNETI</b> 20 anni	<b>ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b> 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 delle uve, queste vengono macerate per 4-5 giorni in vasche di cemento, segue pressatura soffice e prima fermentazione.

In primavera aggiunta del mosto della stessa vendemmia, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia.

## DESCRIZIONE

Colore rosa corallo con lieviti in sospensione.

Al naso ha note aromatiche dolci e fruttate, accompagnate da sentori citrini.

In bocca è secco, con un fruttato succoso di pesca Saturnina e note agrumate di mandarino che pervadono la bocca chiudendo con un finale fresco, minerale, molto beverino.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

