



IL FARNETO

MARY OF MODENA

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO



VARIETÀ

Uve a bacca bianca e
rossa dei nostri vigneti

GRADO ALCOLICO

13%

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 anni

ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO

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.

12/24 mesi di sosta sui lieviti.



DESCRIZIONE

Dal delicato colore buccia di cipolla, si distingue per un perlage fine e persistente.

Al naso sentori eleganti di agrumi, rosa canina e una nota dolce di zucchero filato.

In bocca è un vino rotondo, avvolgente con un perlage cremoso spinto da una vivace freschezza.

Complesso al palato, con una progressione che lascia in chiusura una persistenza finemente dolce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C