



IL FARNETO

FRISANT ROSSO

FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

VARIETÀ		GRADO ALCOLICO
Lambruschi		11,5%
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI	ALLEVAMENTO	DENSITÀ D'IMPIANTO
20 anni	Guyot	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 vengono macerati per 3/4 giorni, poi pressatura soffice e prima fermentazione in vasche di cemento. In primavera aggiunta del mosto della stessa vendemmia, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia.



DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso con lieviti in sospensione. Al naso si presenta con una fragrante vinosità accompagnata da un lampone e una rosa rossa non del tutto sbocciata. Al palato è secco, succoso, croccante, fresco con una leggera astringenza tannica ad asciugarne il finale.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

