

BRUT NATURE 36 MESI NON-VINTAGE

Il Farneto



ALUE: Emilia-Romagna, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu, biodynaaminen

RYPÄLEET: Spergola, Chardonnay

MAAPERÄ: Savi ja hiekka

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: Perinteisellä samppanjamenetelmällä; ensimmäinen käyminen terästankissa luonnonhiivoilla, toinen käyminen pullossa, 36kk kypsytytys

SUODATUS: Ei / pullossa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Väri hennon oljenkeltainen, tuoksu intensiivinen kukkainen ja hedelmäinen, hunajaa, leipäisyyttä; raikas ja pitkäkestoinen maku

TUOTTAJA: 1990-luvulla perustettu Il Farneto on Marco Bertonin projekti, jolla hän halusi luoda vastapainoa teollistuneelle viinintuotannolle. Bertoni viljelee kuuden hehtaarin aluetta Secchia-joen varrella Modenan pohjoispuolella. Maanviljely toteutetaan luonnonmukaisin menetelmin noudattaen kestävän kehityksen filosofiaa. Biodynaamiseen viljelyyn siirryttiin vuonna 2003. Tarhoilla viljellään pääosin paikallisia rypälelajikkeita. Marco halusi kiinnittää erityistä huomiota Spergola-rypäleeseen, joka 70- ja 80-luvulla oli lähellä kadota kokonaan.

