

## SPERGLE 2019

### Il Farneto



ALUE: Emilia-Romagna, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu, biodynaaminen

RYPÄLEET: 100 % Spergola

MAAPERÄ: Savi ja hiekka

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

VINIFIKAATIO: 48h kylmäuuttaminen, spontaani käyminen terästankissa ja pieni osa tammitynnyreissä, kypsytys 6kk

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa kukkaisuutta ja mehukasta hedelmää (nektariini). Maussa seljankukkaa, suolaista sitruunaisuutta ja virkistävää happamuutta

TUOTTAJA: 1990-luvulla perustettu Il Farneto on Marco Bertoniin 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.

