



IL FARNETO

Bèrzmein 2019

ALUE: Emilia-Romagna, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu, biodynaaminen

RYPÄLEET: 100 % Marzemino

MAAPERÄ: Savi ja hiekka

KERUU: rypäleet poimittu käsin

KÄYMINEN: destemmed, 8vrk maseraatio terästankissa luonnollisilla hiivoilla, malolaktinen käyminen

KYPSYTYYS: 12kk hiivasakan päällä tammitynnyreissä

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Väri intensiivinen rubiinipunainen; tuoksussa kirsikkaa, luumua ja villiyrtejä; maku napakka ja pirteä

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.