



IL FARNETO

Giandon Bianco 2020

ALUE: Emilia-Romagna, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu, biodynaaminen

RYPÄLEET: 100 % Malvasia di Candia

MAAPERÄ: Savi ja hiekka

KERUU: rypäleet poimittu käsin

KÄYMINEN: noin viikon kuorikontakti sementtitankeissa luonnonhiivoilla

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Intensiivisessä tuoksussa puutarhahedelmiä (omenaa, päärynää, persikkaa), sitrushedelmän kuorta ja trooppisia kukkia. Maku kevyt, intensiivinen ja pitkä.

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. Viinin lisäksi Marco viljelee emmervehnää, sekä valmistaa balsamicoa ja pullottaa alkoholitonta rypälemehua.