

# GIANDON ROSATO 2021

## Il Farneto



ALUE: Emilia-Romagna, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu, biodynaaminen

RYPÄLEET: 80% Marzemino, 20% Lambrusco Grasparossa

MAAPERÄ: Savi ja hiekka

KERUU: rypäleet poimittu käsin

VINIFIKAATIO: Parin päivän kuorikontakti sementti- ja terästankeissa, käyminen luononhiivoilla. Pullotus kuuden kuukauden jälkeen.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tässä roséessa maistuu kirsikka, karpalo ja granaattiomen, sekä herkullista yrttisyyttä. Raikas ja hennon tanniininen viini.

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.

