



TENUTE FARAGÒ

METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

VITIGNO 100% uve aromatiche autoctone

TERRENO argille e limo con la presenza importante blocchi calcarei

ETÀ DELLA VIGNA 14 anni

ESTENSIONE VIGNETO 1 ha

RESA PER ETTARO 60 ql/h

FORMA DI ALLEVAMENTO guyot

VINIFICAZIONE da uve raccolte a mano in cassetta, dopo un'estrazione del mosto tramite una pressatura soffice in modo da estrarre esclusivamente il fiore, il mosto stesso viene fatto decantare lentamente a freddo; successivamente la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE Metodo Classico (seconda fermentazione in bottiglia)

GRADAZIONE ALCOLICA 12% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C



WWW.TENUTEFARAGO.IT

