



Farfarello Brix

Colore giallo dorato, intenso. Il naso pieno e complesso gioca su note agrumate e minerali dettate dal territorio con memorie marine. Le note di frutta gialla arricchiscono la piacevolezza olfattiva. Al palato entra con grande stile, i frutti percepiti al naso tornano impetuosi, note minerali e saline si danno forza allungando la bevuta; un'ottima vena acida sorregge il sorso da buona grassezza e polpa nel centro bocca. Presenta una leggera trama tannica, tipica del vitigno.

UVAGGIO

100% Albana



LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Brisighella

SUOLO

Sabbie ocra

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1 kg per pianta

ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG

VINIFICAZIONE

Vinificazione in assenza di bucce con pressatura soffice. Fermentazione in barrique 225l di Rovere al 50% di primo passaggio.

AFFINAMENTO

Invecchiamento 9 mesi in barrique più 15 mesi in bottiglia.

ALCOL 13,5% vol.

FORMATI 0,75 l

