

F A R F A L L A I A



Vigneti: Martelli.
Altitudine: 167 s.l.m
Forma di allevamento: Filoni.
Vitigno: primitivo/montepulciano
Densità per ettaro: 1800 viti.
Produzione media pianata: 6 kg.
Resa Uva: 108 q.li, Vino 80 hl/ha.
Terreno: prevalentemente breccioso.
Epoca di raccolta: prima metà di ottobre
Tipo di vino: Rosso
Zone di produzione: colline della provincia
Raccolta: manuale con selezione delle uve in vigna

Vinificazione: le uve vengono pigiate e diraspate, e i processi di macerazione e fermentazione avvengono in serbatoi di acciaio per circa 15 giorni. La temperatura di fermentazione è tra i 24/26°.

Affinamento: in acciaio per 6 mesi per permettere lo svolgimento della fermentazione malolattica e travaso in cemento per permettere una maggiore micro ossigenazione.

Gradazione Alcolica: 14,00% vol
Temperatura di servizio: 18/20°

Farfallaia

Caratteristiche organolettiche: **Vista:** rosso / **Olfatto:** incisivo, con sentori di frutta rossa come ciliegia e frutti rossi piccoli e petali di rosa. / **Sapore:** al palato tornano le note fruttate e piacevoli sensazioni floreali