

RIO ROCCA Berzmèin 2008

Collocazione del vigneto: Piana di Farneto, 250 m.s.l. in prossimità dei calanchi fossiliferi della valle del Rio Rocca

Giacitura e tipo terreno: intervallo inferiore: roccia arenaria e argille plioceniche ricche di fossili e feldspati; intervallo superiore: argilla, silt e sabbia finissima.

Varietà di uva: Marzemino 100%

Estensione: 1,75 ha

Densità media: 4000 ceppi/ha

Esposizione: piena luce dall'alba al tramonto

Impianto: Spalliera semplice allevata a guyot

Condizione: Secondo metodo biodinamico.

Potatura: a 8 - 10 gemme circa per ceppo.

Produzione media per ettaro: 5 t

Cura nella preparazione: Vendemmia manuale 100% con scelta di uve ben mature e sane

Vinificazione: Uva totalmente diraspata e pigiata all'80%; fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; tempo di macerazione 8 giorni e svinatura del mosto fiore; fermentazione malolattica spontanea; nessuna chiarifica e filtrazione.

Tenore alcoli: 12.5%

Acidità: 5.0 gr/lit

Anidride solforosa: 5mg/lit (la legge stabilisce che al di sotto di 10 mg/l, è possibile riportare in etichetta la dicitura "non contiene solfiti")

Affinamento: sulle fecce fini in tonnes di rovere per oltre 14 mesi.

Totale della produzione: 9000 bottiglie da 750 ml

Imballo: Cartoni da 6 x 750 ml

Colore: Rubino intenso e vivace.

Profumo: Ampio, ricco con sentori di spezie e frutti di bosco

Sapore: Strutturato ma di buona beva con carattere fresco e fragrante con lunga persistenza dell'aroma in bocca.

Abbinamenti consigliati: Carni rosse, carni bianche ben condite, formaggi a pasta molle semistagionati.



RIO ROCCA Caberzmèin 2007

Collocazione del vigneto: Piana di Farneto, 250 m.s.l. in prossimità dei calanchi fossiliferi della valle del Rio Rocca

Giacitura e tipo terreno: intervallo inferiore: roccia arenaria e argille plioceniche ricche di fossili e feldspati; intervallo superiore: argilla, silt e sabbia finissima.

Varietà di uva: Cabernet Sauvignon 80% - Marzemino 20%

Estensione: 2 ha Cabernet Sauvignon - 1,75 ha Marzemino

Densità media: 4000 ceppi/ha

Esposizione: piena luce dall'alba al tramonto

Impianto: Spalliera semplice allevata a guyot (Marzemino) spalliera semplice allevata a cordone speronato (Cabernet S.)

Condizione: Secondo metodo biodinamico.

Potatura: 6 - 8 gemme circa per ceppo.

Produzione media per ettaro: 5/6 t

Cura nella preparazione: Vendemmia manuale 100% con scelta di uve ben mature e sane

Vinificazione: Uva totalmente diraspata e pigiata all'80%; fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; tempo di macerazione 12 giorni e svinatura del mosto fiore; fermentazione malolattica spontanea; nessuna chiarifica e filtrazione.

Tenore alcoli: 13.5%

Acidità: 5.2 gr/lit

Anidride solforosa: 60mg/lit (limite max consentito dal regolamento CE n. 606/2009, per i vini rossi, è di 150mg/lit)

Affinamento: sulle fecce fini in tonnes di rovere per oltre 14 mesi.

Totale della produzione: 6000 bottiglie da 750 ml

Imballo: Cartoni da 6 x 750 ml

Colore: Rubino intenso.

Profumo: Ampio, complesso con sentori di spezie e piccoli frutti rossi.

Sapore: Pieno ma elegante, equilibrato e di carattere, minerale con lunga persistenza dell'aroma in bocca.

Abbinamenti consigliati: Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.



L'Agricola
del Farneto



L'Agricola del Farneto, Naturae Vitis Cultura

Via Covetta, 50 - Tressano di Castellarano - Reggio Emilia

tel. +39.0536.253001 fax +39.0536.990400

www.agrifarneto.it - e-mail: info@agrifarneto.it



Azienda certificata
per metodo biologico
reg. CE 834/07

L'Agricola
del Farneto



L'Agricola del Farneto, Naturae Vitis Cultura

Via Covetta, 50 - Tressano di Castellarano - Reggio Emilia

tel. +39.0536.253001 fax +39.0536.990400

www.agrifarneto.it - e-mail: info@agrifarneto.it



Azienda certificata
per metodo biologico
reg. CE 834/07