

## 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