"FRISANT BIANCO", EMILIA BIANCO FRIZZANTE IGP

Azienda Agricola Il Farneto, Reggio

2023

Weisser Rifermentato wie er sein muss: Feinperlig, erfrischend, schmackhaft, trocken, appetitanregend.

Ein köstlicher und "durstlöschender" Frizzante aus der Emilia-Romagna, der aus weissen, in der Region heimischen Rebsorten hergestellt wird. Frisch und schön aromatisch, mit Steinobst, Zitrusfrüchten, salzigem Geschmack und feinen Hefegebäcknoten.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Spergola, Sauvignon Blanc
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Sand, Ton
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli

IL FARNETO

Marco Bertoni brachte seine Erfahrung als kleiner Unternehmer mit in das Landgut der Familie, das er in einen biodynamischen landwirtschaftlichen Betrieb umwandelte, in dem nicht nur Wein hergestellt wird. Auf dieser Hochebene zwischen Reggio und Modena, werden rund 10 Hektaren Wein angebaut, mit besonderem Schwerpunkt auf die weisse Traubensorte "Spergola“ und die rote "Lambrusco“.

Marco Bertoni hat in den 1990er Jahren das Projekt Agrifarneto auf den Hügeln zwischen Canossa und Scandiano im Hinterland von Reggio Emilia gestartet. Mittlerweile erstreckt sich der Hof auf der Farneto-Hochebene auf ganze 100 Hektare, davon 20 Hektar Weinberge. Ein Wechsel von Wäldern und Schluchten auf vorwiegend sandigen und lehmigen Böden. Ein abgelegenes und unberührtes Gebiet mit fruchtbaren und sehr lebendigen Böden, guter Belüftung (250 m über dem Meeresspiegel) und hervorragender Lichteinstrahlung. Ein wahrer Triumph der Natur. Von Anfang an wurde der Betrieb nach biologischen Grundsätzen geführt und erhielt bald die Zertifizierung; heute werden die Weinberge und der Hof biologisch bewirtschaftet mit Einfluss biodynamischer Prinzipien. Im Weinkeller werden mit viel Geschick Weine herstellt, die untrennbar mit dem Gebiet und der Tradition verbunden sind: Spergola, Sauvignon Blanc und Lambrusco aus alten Reben verschiedener Sorten. Spontane Gärung und erneute Gärung in der Flasche mit dem eigenen Most ohne jeglichen Eingriff an den Böden und an der Schaumbildung. Hinter dem Kronkorken jeder Flasche verbirgt sich die Geschichte einer Traube, die in einem bestimmten Jahr in einem einzigartigen Gebiet angebaut wurde und einen spontanen und nicht reproduzierbaren Weg beschreitet, der jedes Jahr anders ist und dennoch stets die Handschrift von Il Farneto trägt.