



FARFARO

IGT BIANCO TOSCANA

Questo vino prende il nome da una pianta selvatica autoctona che si trova sugli argini del piccolo torrente che scorre accanto all'azienda. Dai racconti degli anziani del posto sembra che il farfaro venisse usato per scopi terapeutici, le sfumature gialle dei suoi fiori si possono ritrovare nei colori di questo vino.

ZONA DI PRODUZIONE: Castellina In Chianti

UVAGGIO: Trebbiano Toscano 80% Malvasia del Chianti 20%

COLTIVAZIONE: Guyot

SUOLO: di medio impasto, argilla

ALTITUDINE: 250 metri sul livello del mare.

ANNO IMPIANTO VIGNETO: 2000

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: Al naso ha dei profumi deliziosi di pesca gialla, ginestra e fiori d'acacia. Si percepiscono le note di uva spina e infine una nota agrumata.

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: in acciaio

FERMENTAZIONE: 10-15 giorni

INVECCHIAMENTO: 6 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 3 mesi

GUSTO: Al palato entra rotondo e si manifesta equilibrato, giovane e beverino. Si percepisce una caratteristica nota erbacea. Piacevole finale mandorlato.

ABBINAMENTI: Classico con pesce e crostacei, interessante con le carni bianche, perfetto anche in abbinamento ai salumi tipici toscani, dei quali riesce a ripulire la grassezza e ad armonizzare gli aromi. Ottimo anche abbinato a formaggi freschi o di media stagionatura.



