

MARTA VALPIANI



VIGNAIOLI
INDIPENDENTI
CASTROCARO
TERME

LaFarfalla



"Ciò che il bruco chiama la fine del mondo, il resto del mondo chiama farfalla". Lao Tze

LaFarfalla è la nostra espressione di sangiovese giovane.

Area geografica: Castrocaro Terme, collina di Bagnolo.

Vigneti: versante nord di **Bagnolo** vigneti piantumati dal 2005.

Terreno: argille azzurre.

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale.

Densità di impianto: da 3.333 circa.

Uve: sangiovese 100%.

Vendemmia: raccolta a partire dalla 2a settimana di settembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Vinificazione: fermentazione spontanea, macerazione in piccoli tini per 3/4 settimane con follature manuali, malolattica spontanea, nessuna chiarifica e filtrazione.

Affinamento: 6 mesi in cemento, almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18° C. Poichè il vino non viene stabilizzato, consigliamo di portarlo sotto ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica.

Abbinamenti: pane e salame, ma anche primi piatti e carni rosse.

