



*Ballabio*

# FARfALLA

## ZERO DOSAGE



Farfalla Zero Dosage è il frutto della miglior espressione di un vitigno iconico e di uno straordinario terroir. Solo uve Pinot Nero provenienti dai vigneti storici dell'azienda coltivati ad oltre 400 metri s.l.m. su terreni a struttura prevalentemente calcarea da ceppi ormai vetusti con basse produzioni individuali a grappoli piccoli e compatti. Anni di affinamento in bottiglia per raggiungere un naturale equilibrio tra l'importante struttura acida, il corpo austero e la persistenza palatale.

**Denominazione:**

VSQ Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosé

**Vitigno:**

Pinot Nero

**Età media delle vigne:**

30 anni

**Raccolta uve:**

Tradizionale a mano in cassette da 18 kg

**Vinificazione:**

Pressatura soffice delle uve intere per ricavare e fermentare solo il 45% del mosto fiore a temperatura controllata. Affinamento in vasche d'acciaio sino a primavera sui propri lieviti.

**Presatura di spuma:**

Assemblaggio della Cuvée utilizzando, insieme ai vini dell'annata, un buon 35% di vini di riserva degli stessi vigneti per conferire complessità ed unicità. Tiraggio con lieviti selezionati in azienda ed affinamento in bottiglia per almeno 40 mesi, sino al naturale raggiungimento dell'equilibrio. Sboccatura senza aggiunta di liqueur d'expédition ed ulteriori 2 mesi di evoluzione prima della messa in commercio.

**Formati:**

0,75 l – 1,5 l