

FATTORIA SARDI LE CICALLE IGT TOSCANA ROSATO



PRODUZIONE

Varietà: Uve biologiche sangiovese e piccole quantità di bacche bianche.

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale.

Macerazioni più o meno lunghe a seconda delle annate, in pressa pneumatica. Sfecciatura del succo a bassa temperatura e fermentazione spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. La fermentazione e l'affinamento sono svolti in legno su fecce fini per 8 mesi. Chiarificato con bentonite e filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.



DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosa pallido, con sfumature di buccia di cipolla.

Al naso: Rinfrescante, complesso ed intenso. Note floreali di rosa selvatica e fiori bianchi, fruttate note di lamponi ed agrumi.

Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale è persistente, sapido e setoso.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie all'equilibrio tra freschezza, cremosità e mineralità, il Fattoria Sardi "Le Cicalle" è un vino da piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi. Si apprezza a temperatura di 12°C-14°C ed in tutti i periodi dell'anno.