

FATTORIA SARDI ROSSO

DOC COLLINE LUCCHESI
ROSSO. UNA DELLE PIU'
VECCHIE DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
DEL NORD DELLA TOSCANA.



PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche sangiovese ed altre uve rosse.

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Uve selezionate e diraspate. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento ed acciaio inox. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Malolattica spontanea. Affinamento in legno per 12 mesi. Filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.



DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosso rubino.

Al naso: Intenso e fragrante. Note floreali di violetta e giaggiolo. Note fruttate di ciliegia e mora. Note speziate di pepe e vaniglia.

Al palato: Succoso, rotondo e fresco. Buona persistenza.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie alla sua rotondità e freschezza, il Fattoria Sardi Rosso è un vino da tutto pasto e da tutte le stagioni. Si apprezza a temperatura di 18°C. Durante l'estate può essere servito più fresco.