

FATTORIA SARDI VALLEBUA

SENZA SOLFITTI
AGGIUNTI



PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche, sangiovese, colorino ed altre bacche rosse.

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Uve selezionate e diraspate. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Malolattica spontanea. Affinamento in cemento per 6 mesi. Filtrato. Il vino non è aggiunto di solfiti.



DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosso rubino.

Al naso: Intenso e fragrante. Note speziate di pepe verde. Note floreali di rosa e violetta. Note fruttate di ciliegia e susina.

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

NOSTRI CONSIGLI

Grazie alla sua rotondità e freschezza, il Fattoria Sardi Vallebuia è un vino da tutto pasto e da tutte le stagioni. Si apprezza a temperatura di 16-18°C. Durante l'estate può essere servito più fresco.