

# FATTORIA SARDI PET-NAT



## *PRODUZIONE*

**Varietà:** Uve certificate biologiche di Trebbiano e Moscato bianco.

**Vinificazione/affinamento:** Vendemmia manuale. Macerazione in pressa pneumatica. Pressatura soffice e sfecciatura del succo a bassa temperatura. Il succo si posiziona in contenitori di acciaio inox per poter iniziare appena la fermentazione alcolica senza lieviti aggiunti, dopodiché si imbottiglia subito per svolgere la fermentazione in bottiglia, risulta quindi frizzante naturale con il fondo prodotto dalla fermentazione. Non filtrato e senza aggiunta di solfiti.

## *DEGUSTAZIONE*

**Alla vista:** Giallo paglierino/dorato. **Al naso:** Intenso, fragrante e aromatico. Note floreali di rosa, fiori bianchi., frutti a polpa gialla e bianca.

**Al palato:** Fresco, sapido e aromatico.

## *NOSTRI CONSIGLI*

Grazie alla sua freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Pet-Nat è un vino da aperitivo. Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C.

