

FATTORIA SARDI SEBASTIANO

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



PRODUZIONE

Varieta: Uve certificate biologiche merlot, sangiovese e cabernet s.

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 18 mesi. Filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.



DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosso-granato.

Al naso: Intenso, complesso ed elegante. Note floreali di violetta e fruttate, sentori di piccoli frutti neri e rossi, speziati aromi di liquirizia, cannella ed una nota di cuoio e tabacco.

Al palato: Buon corpo sorretto da un'ottima acidità.

Finale persistente e complesso.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie al suo corpo e alla freschezza, il Fattoria Sardi "Sebastiano" è un vino da piatti di carne e da tutte le stagioni. Si apprezza a temperatura di 16-18°C.