

FATTORIA SARDI VERMENTINO

DOC COLLINE LUCCHESE
VERMENTINO. UNA
DELLE PIU' VECCHIE
DENOMINAZIONI DI ORIGINE
CONTROLLATA DEL NORD
DELLA TOSCANA.



PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche vermentino.

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale.

Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate in pressa pneumatica. Pressatura soffice e sfiacciatura del succo a bassa temperatura. Il succo è fermentato a temperature controllate in contenitori di cemento ed acciaio inox. La Fermentazione è spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. Affinamento su fecce fini per 4 mesi. Chiarificato con bentonite e filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.



DEGUSTAZIONE

Alla vista: Giallo pallido con riflessi verdognoli.

Al naso: Intenso, complesso e persistente. Note di fiori bianchi con fruttose note di pera, pesca, pompelmo.

Lieve nota speziata di pepe verde ed erbe mediterranee come salvia e menta.

Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale sapido è speziato e citrico.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie alla sua freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Vermentino è un vino da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei. Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C ed in tutti i periodi dell'anno.