

SULFITE  
FREE



DOC COLLINE LUCCHESI

## Vallebuia Rosso

**Varietà:** Uve biologiche certificate, Sangiovese, colorino ed altre uve rosse

**Vinificazione ed affinamento:** Tutte le uve vengono vendemmiate a mano ed i grappoli sono selezionati. Poi una parte viene diraspata a mano ed un'altra lasciata intera e adagiata nelle mastelle per la vinificazione. Fermentazione alcolica spontanea. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in cemento per 6 mesi. Il vino non è aggiunto di solfiti.

**Variety:** Certified organic Sangiovese, colorino and other red grapes.

**Vinification and aging:** All the grapes are harvested by hand and the bunches are selected with care. A part is de-stemmed by hand and another left in whole clusters and placed in tubs for vinification. Spontaneous alcoholic fermentation. Maceration time depending on the year. Spontaneous malolactic fermentation. Aged in concrete for 6 months. The wine has no sulfites added.

“ Vallebuia è il nome del luogo dove sorge la cantina. Oggi è un luogo soleggiato ma un tempo qui vi erano boschi e le valli alluvionali erano spesso inondate durante le stagioni delle piogge.

## Degustazione / Tasting Notes

**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

**Color:** Ruby red

**Notes:** Intense and fragrant. Spicy notes of green pepper. Floral notes of rose flower and violets. Fruity notes of cherry and plum

**Palate:** Juicy, round and fresh. Good persistence



## Abbinamenti / Pairings

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

Thanks to its roundness and freshness, Fattoria Sardi Vallebuia Rosso is a wine for any meal and for any season. It is best appreciated at a temperature of 16-18°C. During the summer it can be served more chilled

Vallebuia (dark valley) is the name of the place where the winery stands. Today it is a sunny place but once upon a time there were woods and the alluvial valleys were often flooded during the rainy seasons.

