

SULFITE  
FREE



NO-SULFITES

## PET-NAT Rosso Frizzante

**Varietà:** Uve certificate biologiche di Sangiovese, Colorino nero di Lucca, Canaiolo e altre bacche rosse.

**Vinificazione ed affinamento:** Vendemmia manuale. Uve selezionate e diraspate. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in mastelle. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Fermentazione malolattica spontanea. Dopodiché si imbottiglia subito per finire la fermentazione in bottiglia, risulta quindi frizzante naturale con il fondo prodotto dalla fermentazione. Non filtrato e senza aggiunta di solfiti.

**Variety:** Certified organic Sangiovese, Colorino nero di Lucca, Canaiolo and other red grapes.

**Vinification and aging:** Harvested by hand. Selected and de-stemmed grapes. Spontaneous fermentation with controlled temperature in bath tubs. Maceration time depending on the year. Spontaneous malolactic fermentation. Then we bottle it right after to continue and finish the fermentation in the bottles, as a result the wine becomes naturally sparkling with a sediment produced by the fermentation process. Unfiltered and no added sulfites.

“ La parola Pet-Nat proviene dal francese Pétillant-Naturel, ovvero frizzante naturale.

## Degustazione / Tasting Notes

**Alla vista:** Rosso rubino

**Al naso:** Intenso, fragrante. Note speziate. Note floreali di rosa. Note fruttate di susina.

**Al palato:** Succoso, fresco. Buona persistenza.

**Color:** Ruby red

**Notes:** Intense, fragrant. Spicy notes. Floral notes of roses. Fruity notes of plum.

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



## Abbinamenti / Pairings

Grazie alla sua freschezza e sapidità, Fattoria Sardi Pet Nat Rosso è un vino rosso frizzante ottenuto con uve certificate biologiche. Particolarmente indicato per freschi aperitivi e gustose pizze. Si apprezza a temperatura di 14°C-16°C

Fattoria Sardi Pet Nat Rosso is a red sparkling wine from certified organic grapes. Thanks to its freshness and sapidity, is an aperitif wine and very well paired with pizza. It is best appreciated at a temperature of 14°C- 16°C

The word Pet-Nat comes from the french word Pétillant Naturel, which means natural sparkling.

