

DOC COLLINE LUCCHESI

Vermentino Sotto Villa

Varietà: Uve biologiche Vermentino.

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate in pressa pneumatica. Pressatura soffice e sfecciatura 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.

Variety: Certified organic Vermentino grapes.

Vinification and aging: Grapes are first hand harvested followed by maceration. Grapes are soft pressed using a pneumatic press; which soft presses the grapes with gentle air pressure. The total duration of time fluctuates due to the vintage year. The juice is then fermented at controlled temperatures in concrete and stainless steel vats. The fermentation occurs spontaneously after the pied de cuve (vineyard-specific yeast to initiate fermentation) is added from the vineyard. Aging takes place on the lees for 4 months.

“ I sottovilla sono i vigneti che circondano la Villa Sardi. Dove da sempre si produce uva.

Degustazione /Tasting Notes

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

Color: Pale yellow with gold and light green hues

Notes: Complex with hints of white flowers, fresh pears, summer peach, and ripe grapefruit

Palate: Fresh, medium bodied wine with nuances of citrus fruits, summer peach, finishing with an essence of Mediterranean sage & mint and light spice



Abbinamenti /Pairings

Grazie alla sua freschezza e sapidità, il Vermentino Sotto Villa è un vino bianco 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.

This authentic Vermentino is truly versatile, ideal with appetizers of all styles, seafood, pasta and light meat dishes. The complex flavors in this wine make an excellent compliment to spicy fare. Suggested serving temperature between 10°C and 12°C

The Sottovilla (under the villa) are the vineyards that surround the Villa Sardi. Where grapes have always been produced.

