ACQUISTATO IL .....

# "Sotto Villa" Vermentino Colline Lucchesi DOC 2021 2021




## Intenso, complesso e persistente

Sotto Villa, Colline Lucchesi DOC di Fattoria Sardi, è un sorprendente Vermentino ottenuto dalla lavorazione di uve biologiche. Vendemmia manuale, la lavorazione di questo bianco toscano inizia con una fase di macerazione più o meno lunga a seconda delle annate in pressa pneumatica. Fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento ed acciaio inox. La fermentazione, è bene sottolinearlo, è spontanea e viene favorita grazie all'aggiunta di pied de cuve nati direttamente in vigna. Dopo la vinificazione, segue una fase di affinamento su fecce fini della durata di 4 mesi. Giallo pallido con riflessi verdognoli, al naso risulta intenso, complesso e persistente, con note di fiori bianchi e di pera, pesca e pompelmo. Si riconosce, inoltre, un leggero sentore speziato di pepe verde ed erbe mediterranee, come salvia e menta. In bocca è fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Bianco da aperitivo, accompagna con soddisfazione piatti a base di pesce e crostacei.

Fattoria Sardi si trova in centro Italia, nel Nord-Ovest della Toscana, e più precisamente nella campagna incastonata tra Alpi Apuane, Appenino e mar Tirreno. Ci troviamo a soli 5 chilometri dalle mura della città di Lucca. Le tenute dell'azienda si sviluppano tra due fiumi, la Freddana e il Serchio, con suoli differenti a seconda dell'altitudine e corrette esposizioni verso Sud-Est, Sud-Ovest. La vicinanza al mare, poi, assicura una grande quantità di luce ed una costante ventilazione, mentre le montagne garantiscono un buon approvvigionamento di acqua e una benefica escursione termica tra giorno e notte, specialmente in estate. 20 ettari di vigna specializzata, condotta nel pieno rispetto della natura e dei suoi ritmi. Azienda biologica, si avvale anche degli strumenti dell'agricoltura biodinamica. Nascono così vini naturali, ottenuti senza l'impiego di prodotti esogeni. Prodotti buoni e territoriali, dunque. Ma anche vini che rispettano la natura e sani per i consumatori.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | limo sabbioso |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | vermentino 100% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | 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. |
| **Sensazioni** | Al naso: Intenso, complesso e persistente. Note di fiori bianchi con fruttose note di pera, pesca, pompelmo. Lieve nota speziata di pepe ver- de ed erbe mediterranee come salvia e menta. Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale sapido è speziato e citrico |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821