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	Bianco Fermo Secco DOC
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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821