



FATTORIA SARDI

VALLEBUA BIANCO

DENOMINAZIONE: DOC Colline Lucchesi

ZONA PRODUZIONE: Toscana – Lucca

UVAGGIO: Uve Biologiche Trebbiano, Vermentino ed altre uve bianche.

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

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 temperatura controllata 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. Chiarificato con bentonite e filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Giallo pallido con riflessi verdognoli

AL NASO – Intenso, fragrante e leggermente aromatico. Note floreali di rosa e fiori bianchi. Note di frutti a polpa gialla e bianca. Lieve nota speziata di pepe bianco

AL PALATO – Succoso, fresco e sapido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Vallebuia Bianco è un vino bianco da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C

ALLERGENI

Contiene Solfiti





FATTORIA SARDI

VALLEBUA BIANCO

DENOMINATION: DOC Colline Lucchesi

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: Certified organic trebbiano, vermentino and other white grapes.

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING

Harvested by hand. Maceration time depending on the years, in pneumatic press. Soft pressing and racking of the juice in low temperatures. juice is fermented at controlled temperatures in concrete and stainless steel vats. The fermentation is spontaneous adding pied de cuve from the vineyard. Aging on fine lees for 4 months. Clarified with bentonite and filtered. Sulfites are added to the wine.

TASTING NOTES

COLOR – Pale yellow with greenish reflections

NOSE – Intense, fragrant and lightly aromatic. Floral notes of white and rose flowers. Yellow and white pulp fruit notes. Light spicy note of white pepper.

PALATE – Juicy, fresh and sapid

FOOD PAIRINGS

Thanks to its freshness and sapidity, Fattoria Sardi Vallebuia Bianco is an aperitif wine, also ideal with fish and shellfish dishes.

SERVING TEMPERATURE

It is best appreciated at a temperature of 10°C-12°C.

ALLERGENS

Contains sulfites

