



VILLA
SARDINI



Toscana - Colline Lucchesi



VILLA
SARDINI



LUDOVICO
SARDINI



LIPPO



VILLA
SARDINI



VENTO
DELL'OVEST



LE GALLINE!



ORIZZONTE
ROSA



STELLINA



L'IMPEGNO





LUDOVICO SARDINI

DENOMINAZIONE: DOC Colline Lucchesi

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: Sangiovese con piccole aggiunte di Colorino e Syrah

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: loc Lippo, Pieve Santo Stefano. Altitudine m 200-250 s.l.m. Terreno franco-Argilloso, con reazione da neutro a sub-acido, ricco di elementi minerali e povero di sostanza organica. densità d'impianto circa 5000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 50 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dispara-pigiatura, macerazione sulle bucce tra 20 e 25 giorni a seconda dell'annata con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce. Oltre ai rimontaggi sono praticati alcuni délestage. Dopo la fermentazione alcolica, la fermentazione malo lattica e l'affinamento del prodotto avviene in botte di rovere francese di grande capacità per 12 mesi. Dopo alcuni mesi in acciaio a seguito dell'affinamento in barriques, il vino subisce una leggera chiarifica, imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Color rosso rubino, profondo e carico

AL NASO – Il profumo, persistente, fine, complesso, floreale di violetta e con toni di speziatura, si arricchisce di note speziate con l'affinamento in botte grande di rovere francese che completa il bouquet del vino

AL PALATO – Sapore secco, sapido, di ottima struttura, dal tannino equilibrato e dal lungo finale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso Secco. Vino strutturato ed elegante, particolarmente indicato per i piatti della cucina tradizionale toscana a base di selvaggina, arrostiti e carni rosse alla griglia

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol 13,5% - Temperatura: 17°-18° - Stappare qualche ora prima del consumo ma non scaraffare

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



LUDOVICO SARDINI

DENOMINATION: DOC Colline Lucchesi

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: Sangiovese with small additions of Colorino and Syrah

TYPE OF PRODUCTION: No Certified Organic

VINEYARD FEATURES: loc Lippo, Pieve Santo Stefano. Altitude: 200-250 m a.s.l. Clayey-loam soil, with a neutral to sub-acid reaction, rich in mineral elements and poor in organic matter. planting density: about 5000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 50 q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

Depara-crushing, maceration on the skins between 20 and 25 days depending on the vintage with periodic and regular pumping over of the must on the pomace. In addition to pumping over, some délestage are practiced. After alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging of the product takes place in large capacity French oak barrels for 12 months. After a few months in steel following aging in barriques, the wine undergoes a slight clarification, bottled and left to rest in the bottle for a few months before being marketed

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLOR – Ruby red colour, deep and deep

NOSE – The aroma, persistent, fine, complex, floral of violet and with spicy tones, is enriched with spicy notes with aging in large French oak barrels that completes the bouquet of the wine

PALATE – Dry, savory taste, with excellent structure, balanced tannins and a long finish

FOOD PAIRINGS

Rosso Secco. Vino strutturato ed elegante, particolarmente indicato per i piatti della cucina tradizionale toscana a base di selvaggina, arrostiti e carni rosse alla griglia

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHOD

Vol 13,5% - Temperature: 17°-18° - Uncork a few hours before consumption but do not unwrap

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: Merlot e Cabernet Franc

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: Vigneti circostanti Pieve Santo Stefano, altitudine m 200-250 s.l.m. Terreno franco-argilloso, con reazione da neutro a sub-acido, ricco in elementi minerali e povere di sostanza organica. Densità dell'impianto circa 5.000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 60q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Diraspa-pigiatura, macerazione sulle bucce tra 20 e 25 giorni a seconda dell'annata con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce. Oltre ai rimontaggi sono praticati alcuni delestage. Dopo la fermentazione alcolica quella malo lattica e l'affinamento del prodotto avvengono in botti e barriques di rovere francese per 9-10 mesi circa. Dopo alcuni mesi in acciaio a seguito dell'affinamento in contenitori di legno, il vino subisce una leggera chiarifica, imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per un breve periodo prima della commercializzazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Colore rosso rubino, profondo e carico

AL NASO – Profumo deciso, profondo e ampio, rende omaggio all'espressione del Cabernet Franc e del Merlot della Lucchesia, freschi e varietali di mora rossa e lampone. Completa il suo panorama olfattivo attraverso l'utilizzo di botti di rovere di media-piccola dimensione e di barriques di rovere francese.

AL PALATO – sapore secco, sapido, caldo, di ottima struttura, dal tannino fitto e ben contrastato da una lunga vena acida.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso Secco. Vino strutturato e versatile, particolarmente indicato per i piatti della cucina tradizionale toscana a base di carni rosse, formaggi di media stagionatura.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol 14% - Temperatura: 17°/18° - Stappare qualche ora prima del consumo ma non scaraffare

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



DENOMINATION: IGT Tuscany Red

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: Merlot e Cabernet Franc

TYPE OF PRODUCTION: Not Certified Organic

VINEYARD FEATURES: Pieve Santo Stefano, altitude 200-250 m a.s.l. Clayey-loam soil, with a neutral to sub-acid reaction, rich in mineral elements and poor in organic matter. Planting density: about 5,000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 60q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

Destemming-crushing, maceration on the skins between 20 and 25 days depending on the vintage with periodic and regular pumping over of the must on the pomace. In addition to pumping over, some delestages are practiced. After alcoholic fermentation, the malolactic fermentation and the aging of the product take place in French oak barrels and barriques for about 9-10 months. After a few months in steel following aging in wooden containers, the wine undergoes a slight clarification, bottled and left to rest in the bottle for a short period before being marketed

TASTING NOTES

COLOR – Ruby red colour, deep and deep

NOSE – Decisive, deep and ample aroma, it pays homage to the expression of Lucchesia Cabernet Franc and Merlot, fresh and varietal of red blackberry and raspberry. It completes its olfactory panorama through the use of medium-small oak barrels and French oak barrels.

PALATE – The taste is dry, savory, warm, with excellent structure, dense tannins and well contrasted by a long acidic vein.

FOOD PAIRINGS

Dry Red. Structured and versatile wine, particularly suitable for traditional Tuscan dishes based on red meats and medium-aged cheeses.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHODS

Vol 14% - Temperature: 17°/18° - Uncork a few hours before consumption but do not unwrap

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





VILLA SARDINI

DENOMINAZIONE: DOC Colline Lucchesi

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: dominanza di Sangiovese, con aggiunte di Cilieggiolo, Syrah e Merlot variabili a seconda delle caratteristiche dell'annata

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: Vigneti circostanti la Pieve Santo Stefano. Altitudine m 200-250 s.l.m. Terreno franco argilloso, con reazione da neutro a sub-acido, ricco di elementi minerali e povero di sostanza organica. Densità d'impianto circa 5000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 70q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Diraspa-pigiatura, macerazione sulle bucce tra 15 e 18 giorni a seconda dell'annata con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce. Dopo la fermentazione alcolica e quella malolattica l'affinamento del prodotto avviene in acciaio, con regolari travasi, fino alla primavera dell'anno successivo alla vendemmia. Dopo l'affinamento il vino subisce una leggera chiarifica, imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per pochi mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Color rosso rubino carico

AL NASO – Profumo intenso, note di more e lampone

AL PALATO – Sapore secco, sapido, di buona struttura, con tannini eleganti e buona persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso Secco. Vino a tutto pasto, si sposa perfettamente con salumi toscani, formaggi di media stagionatura e pietanze mediante impegnative a base di carni bianche e rosse della cucina toscana

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol 14% - Temperatura 16°/18° - Stappare al momento

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



VILLA SARDINI

DENOMINATION: DOC Colline Lucchesi

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: Sangiovese predominance, with additions of Cilieggiolo, Syrah and Merlot that vary according to the characteristics of the vintage

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: Vineyards surrounding Pieve Santo Stefano. Altitude: 200-250 m a.s.l. Clayey loam soil, with a neutral to sub-acid reaction, rich in mineral elements and poor in organic matter. Planting density: about 5000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 70q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

Destemming-crushing, maceration on the skins between 15 and 18 days depending on the vintage with periodic and regular pumping over of the must on the pomace. After alcoholic and malolactic fermentation, the product is aged in steel, with regular racking, until the spring of the year following the harvest. After aging, the wine undergoes a slight clarification, bottled and left to rest in the bottle for a few months before being marketed.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLOR – Deep ruby red colour

NOSE – Intense aroma, notes of blackberries and raspberry

PALATE – Dry, savory taste, with good structure, with elegant tannins and good persistence

FOOD PAIRINGS

Dry Red. A wine for the whole meal, it goes perfectly with Tuscan cured meats, medium-aged cheeses and dishes based on white and red meats of Tuscan cuisine

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHOD

Vol 14% - Temperature 16°/18° - Uncork at the moment

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





VENTO DELL'OVEST

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Cabernet Franc

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: Loc. Carignano. Altitudine m 190 s.l.m. Terreno franco-sabbioso, con reazione neutra, equilibrato negli elementi minerali, povero di sostanza organica. Densità d'impianto circa 5.000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 60 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Diraspa-pigiatura, macerazione sulle bucce tra i 20 e i 25 giorni a seconda dell'annata con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce. Oltre ai rimontaggi sono praticati alcuni delestage. Dopo la fermentazione alcolica e la fermentazione malo lattica, il successivo periodo di affinamento avviene in botte di rovere francese di grande capacità per 12 mesi. Dopo alcuni mesi in acciaio a seguito dell'affinamento in botte, il vino subisce una leggera chiarifica, imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per circa 12 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Color rosso rubino, vivo e acceso sull'unghia, tende ad evolvere con l'invecchiamento in bottiglia verso tinte rosse più scariche.

AL NASO – Il profumo di piccoli frutti selvatici e di bosco lo rendono gradevolissimo al primo assaggio. Uva spina, lampone e mirtillo si avvertono immediatamente, leggere note vegetali fresche ne arricchiscono la complessità

AL PALATO – Sapore secco, di buona alcolicità e di buona struttura, rappresenta al meglio le virtù del Cabernet Franc, elegante e raffinato, dal tannino dolce e morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso Secco. Si addice alla perfezione con piatti a base di carne della cucina toscana e in particolare quella lucchese, specie con pietanze profumate e dai sapori consistenti. Ottimo con pietanze a base di tartufo, fungo porcino e selvaggina in umido

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol: Temperatura: 17°-18° Stappare qualche ora prima del consumo ma non scaraffare

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



VENTO DELL'OVEST

DENOMINATION: IGT Toscana Rosso

PRODUCTION: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Cabernet Franc

TYPE OF PRODUCTION: No Certified Organic

VINEYARD FEATURES: Loc. Carignano. Altitude: 190 m a.s.l. Sandy loam soil, with neutral reaction, balanced in mineral elements, poor in organic matter. Planting density: about 5,000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 60 q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

Destemming-crushing, maceration on the skins between 20 and 25 days depending on the vintage with periodic and regular pumping over of the must on the pomace. In addition to pumping over, some delestages are practiced. After alcoholic fermentation and malolactic fermentation, the subsequent aging period takes place in large capacity French oak barrels for 12 months. After a few months in steel following aging in barrels, the wine undergoes a slight clarification, bottled and left to rest in the bottle for about 12 months before being released.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLOR – Ruby red in color, bright and bright on the edge, it tends to evolve with aging in the bottle towards lighter red hues.

NOSE – The scent of small wild fruits and woods make it very pleasant at first taste. Gooseberry, raspberry and blueberry are immediately noticeable, light fresh vegetal notes enrich the complexity

PALATE – Dry taste, good alcohol content and good structure, it best represents the virtues of Cabernet Franc, elegant and refined, with sweet and soft tannins.

FOOD PAIRINGS

Dry Red. It is perfectly suited with meat-based dishes of Tuscan cuisine and in particular that of Lucca, especially with fragrant dishes with consistent flavors. Excellent with dishes based on truffles, porcini mushrooms and stewed game

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHOD

Vol: Temperature: 17°-18° Uncork a few hours before consumption but do not unwrap

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





LE GALLINE!

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Ciliegolo

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: Vigneti circostanti Pieve Santo Stefano, altitudine m 200-250 s.l.m. Terreno franco-argilloso, con reazione da neutro a sub-acido, ricco in elementi minerali e povere di sostanza organica. Densità dell'impianto circa 5.000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 70q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Diraspa-pigiatura, macerazione sulle bucce tra 18 e 25 giorni a seconda dell'annata, eseguendo periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce nel corso della fermentazione alcolica. Dopo la fermentazione alcolica e quella malolattica l'affinamento del prodotto avviene in acciaio, con regolari travasi, fino alla primavera dell'anno successivo alla vendemmia. Dopo l'affinamento il vino subisce una leggera chiarifica, imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per pochi mesi prima della commercializzazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Rosso rubino carico, intenso

AL NASO – Profumo tipico, deciso, con profumi "maschi" del Ciliegolo: frutta rossa, melagrana, ribes in evidenza

AL PALATO – Secco, strutturato, dal tannino profondo e dolce

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso Secco. Perfetto con salumi toscani, formaggi di media stagionatura, saporiti e concentrati, pietanze a base di selvaggina.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol 14% - TEMPERATURA: 16°-18° - Stappare al momento

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



LE GALLINE!

DENOMINATION: IGT Tuscany Red

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Ciliegolo

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: Pieve Santo Stefano, altitude 200-250 m a.s.l. Clayey-loam soil, with a neutral to sub-acid reaction, rich in mineral elements and poor in organic matter. Planting density: about 5,000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 70q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

Destemming-crushing, maceration on the skins between 18 and 25 days depending on the vintage, performing periodic and regular pumping over of the must on the pomace during alcoholic fermentation. After alcoholic and malolactic fermentation, the product is aged in steel, with regular racking, until the spring of the year following the harvest. After aging, the wine undergoes a slight clarification, bottled and left to rest in the bottle for a few months before being marketed

TASTING NOTES

COLOR – Intense, deep ruby red

NOSE – Typical, strong bouquet, with "male" aromas of Ciliegolo: red fruit, pomegranate, currant in evidence

PALATE – Secco, strutturato, dal tannino profondo e dolce

FOOD PAIRINGS

Dry Red. Perfect with Tuscan cured meats, medium-aged cheeses, tasty and concentrated, game-based dishes.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHOD

Vol 14% - TEMPERATURE: 16°-18° - Uncork at the moment

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





ORIZZONTE ROSA

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosato

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Syrah

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: Vigneti circostanti la Pieve Santo Stefano. Altitudine m 200-250 s.l.m. Terreno franco-argilloso, con reazione da neutro a sub-acido, ricco in elementi minerali e povero di sostanza organica. Densità dell'impianto circa 5000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva, appena raccolta e intera, viene delicatamente trasferita in pressa dove viene sottoposto ad una soffice pressatura. Il mosto dopo decantazione statica a freddo e aggiunta la feccia più nobile, fermenta in serbatoi di piccola capacità di acciaio inox ad una temperatura di 14-16 gradi. Al termine della fermentazione si procede con l'affinamento sulla feccia fine per circa 5-6 mesi. Dopo l'affinamento il vino subisce una leggera chiarifica, imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per pochi mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Colore rosa chiaro, che col tempo vira ad un rosa salmone

AL NASO – Profumo tipico, con una certa nota speziata e floreale fresca

AL PALATO – Sapore secco, deciso, di buona struttura, elegante ma dal sapore mediterraneo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosato Secco. Vino molto versatile, si abbina perfettamente con pietanze a base di pesce, sia crudo che cotto. Ottimo con crostacei, arrosti di carne delicati o formaggi freschi e saporiti.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol 13% - Temperatura 12°/14° - Stappare al momento

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



ORIZZONTE ROSA

DENOMINATION: IGT Toscana Rosato

PRODUCTIO AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Syrah

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: Vineyards surrounding Pieve Santo Stefano. Altitude: 200-250 m a.s.l. Clayey-loam soil, with a neutral to sub-acid reaction, rich in mineral elements and poor in organic matter. Planting density: about 5000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 80 q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

The grapes, freshly harvested and whole, are gently transferred to the press where they are subjected to a soft pressing. After cold static decantation and the addition of the noblest lees, the must ferment in small capacity stainless steel tanks at a temperature of 14-16 degrees. At the end of fermentation, it is aged on fine lees for about 5-6 months. After aging, the wine undergoes a slight clarification, bottled and left to rest in the bottle for a few months before being marketed.

TASTING NOTES

COLOR – Light pink color, which turns to a salmon pink over time

NOSE – Typical bouquet, with a certain spicy and fresh floral note

PALATE – Dry, strong, well-structured, elegant flavor but with Mediterranean flavor

FOOD PAIRINGS

Dry rosé. A very versatile wine, it goes perfectly with fish-based dishes, both raw and cooked. Excellent with shellfish, delicate roast meats or fresh and tasty cheeses.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHOD

Vol 13% - Temperatura 12°/14° - Uncork at the moment

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





VILLA
SARDINI
STELLINA

DENOMINAZIONE: IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Merlot

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: Vigneti circostanti la Pieve Santo Stefano. Altitudine m 200-250 s.l.m. Terreno franco-argilloso, con reazione da neutro a sub-acido, ricco di elementi minerali e povero di sostanza organica. Densità dell'impianto circa 5000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dispara-pigiatura, macerazione sulle bucce di 21-25 giorni a seconda dell'annata. L'estrazione dei composti nobili della buccia avviene tramite periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce nel corso della fermentazione alcolica. Dopo la fermentazione alcolica e quella malolattica l'affinamento del prodotto avviene in acciaio, con regolari travasi, fino alla primavera dell'anno successivo alla vendemmia. Dopo l'affinamento il vino subisce una leggera chiarifica, imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per pochi mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Colore rosso rubino, intenso, con sfumature violacee in giovane età

AL NASO – Profumo di piccoli frutti di Bosco, sfumature vegetali dolci che ricordano il fieno tagliato, la lavanda in fiore

AL PALATO – sapore secco, di buona struttura. Il tannino si presenta dolce e maturo, rotondo, modestamente acido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso Secco. Si sposa alla perfezione con la maggior parte dei piatti della cucina toscana ma trova la sua miglior collocazione se abbinato a carne rossa, specialmente da selvaggina

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol 14% - Temperatura 18° - Stappare al momento

ALLERGENI

Contiene Solfiti



VILLA
SARDINI
STELLINA

DENOMINATION: IGT Tuscany Red

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Merlot

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: Vineyards surrounding Pieve Santo Stefano. Altitude: 200-250 m a.s.l. Clayey loam soil, with a neutral to sub-acid reaction, rich in mineral elements and poor in organic matter. Planting density: about 5000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 80 q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

Separating and crushing, maceration on the skins for 21-25 days depending on the vintage. The extraction of the noble compounds of the skin takes place through periodic and regular pumping over of the must on the pomace during alcoholic fermentation. After alcoholic and malolactic fermentation, the product is aged in steel, with regular racking, until the spring of the year following the harvest. After aging, the wine undergoes a slight clarification, bottled and left to rest in the bottle for a few months before being marketed.

TASTING NOTES

COLOR – Ruby red colour, intense, with violet nuances at a young age

NOSE – Scent of small berries, sweet vegetal nuances reminiscent of cut hay, lavender in bloom

PALATE – Dry taste, with good structure. The tannins are sweet and ripe, round, modestly acidic

FOOD PAIRINGS

Dry Red. It goes perfectly with most of the dishes of Tuscan cuisine but finds its best place when combined with red meat, especially game

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHOD

Vol 14% - Temperature 18° - Uncork at the moment

ADDITIVES/ALLERGENS

Contains sulfites





VILLA
SARDINI

L'IMPEGNO

DENOMINAZIONE: DOC Colline Lucchesi Sangiovese

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Lucca

UVAGGIO: 100% Sangiovese

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO: Vigneti loc. Lippo, Pieve Santo Stefano. Altitudine: m. 200-250 s.l.m. Terreno: franco-argilloso, con reazione da neutro a sub-acido, ricco in elementi minerali e povero di sostanza organica. Densità d'impianto: circa 5.000 ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 65-70 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Diraspa-pigiatura, macerazione sulle bucce tra 20 e 25 giorni a seconda dell'annata con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce. Oltre ai rimontaggi sono praticati alcuni délestage. Dopo la fermentazione alcolica, la fermentazione malo lattica e l'affinamento del prodotto avvengono in contenitori di acciaio per 5-6 mesi. Dopo una leggera chiarifica viene imbottigliato e trascorso un breve periodo in bottiglia si presenta pronto per essere consumato nel pieno della sua espressione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA – Colore rosso rubino, con unghia color ciliegia

AL NASO – Profumo elegante e raffinato, dalle chiare note di mora e ciliegia.

AL PALATO – Sapore secco, sapido e fresco, di buona struttura, piuttosto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso Secco. L'impegno è un vino di buona strutturata, gentile e deciso, particolarmente indicato per i piatti della cucina tradizionale toscana a base di formaggi di media stagionatura, ma anche arrosti e carni rosse.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E MODALITA' DI SERVIZIO

Vol 14% - Temperatura 17°/18° - Stappare qualche ora prima del consumo ma non scaraffare.

ADDITIVI/ALLERGENI

Contiene Solfiti



VILLA
SARDINI

L'IMPEGNO

DENOMINATION: DOC Colline Lucchesi Sangiovese

PRODUCTION AREA: Toscana - Lucca

GRAPES: 100% Sangiovese

TYPE OF PRODUCTION: Certified Organic

VINEYARD FEATURES: Vineyards loc. Lippo, Pieve Santo Stefano. Altitude: 200-250 m a.s.l. Soil: loamy-clayey, with a neutral to sub-acid reaction, rich in mineral elements and poor in organic matter. Planting density: about 5,000 vines/ha

ANNUAL PRODUCTION: 65-70 q.li/ha

VINIFICATION AND AGING

Destemming-crushing, maceration on the skins between 20 and 25 days depending on the vintage with periodic and regular pumping over of the must on the pomace. In addition to pumping over, some délestage are practiced. After alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging of the product take place in steel containers for 5-6 months. After a slight clarification it is bottled and after a short period in the bottle it is ready to be consumed in its full expression.

TASTING NOTES

COLOR – Ruby red colour, with a cherry-coloured edge

NOSE – Elegant and refined bouquet, with clear notes of blackberry and cherry.

PALATE – Sapore secco, sapido e fresco, di buona struttura, piuttosto persistente.

FOOD PAIRINGS

Dry Red. L'Impegno is a well-structured, gentle and decisive wine, particularly suitable for traditional Tuscan dishes based on medium-aged cheeses, but also roasts and red meats.

SERVING TEMPERATURE

Vol 14% - Temperature 17°/18° - Uncork a few hours before consumption but do not dismantle.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE AND SERVING METHOD

Contains sulfites

