



DOC COLLINE LUCCHESI

Sebastiano

Varietà: Uve Biologiche Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Vinificazione ed affinamento: Tutte le uve vengono vendemmiate a mano ed i grappoli sono selezionati. Poi una parte viene diraspata a mano ed un'altra lasciata intera e adagiata nelle mastelle per la vinificazione. Fermentazione alcolica spontanea. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Fermentazione malolattica spontanea. Il vino viene affinato in piccoli e grandi botti di rovere.

Variety: *Certified organic, Merlot, Sangiovese and Cabernet Sauvignon.*

Vinification and aging: *All the grapes are harvested by hand and the bunches are selected with care. A part is destemmed by hand and another left in whole clusters and placed in tubs for vinification. Spontaneous alcoholic fermentation. Maceration time depending on the year. Spontaneous malolactic fermentation. The wine is aged in small and big oak barrels.*

“ Sebastiano, nonno di Matteo, piantò le vigne oggi ultra cinquantenni che compongono in parte l'omonimo vino.

Sebastiano, Matteo's grandfather, planted the vines that are now over fifty years old that partially make up the homonym wine.

Degustazione / Tasting Notes

Alla vista: Rosso rubino

Al naso: Intenso e fragrante. Note speziate di pepe verde. Note floreali di rosa e violetta. Note fruttate di ciliegia e susina

Al palato: Succoso, rotondo e fresco. Buona persistenza

Color: *Deep ruby red*

Notes: *Elegant notes of dark and red berries, followed by hints of violet, spicy licorice aromas, cinnamon and an undertone of tobacco and leather* **Palate:** *Silky body with a balanced acidity matching the ripe berries, violets, licorice & cinnamon present in the bouquet*



Abbinamenti / Pairings

Grazie al suo corpo e alla freschezza, il Fattoria Sardi “Sebastiano” è un vino da piatti di carne e da tutte le stagioni. Si apprezza a temperatura di 16-18°C

With its full body and freshness this is a true gem in the Fattoria Sardi Rosso Portfolio. This wine compliments all meat dishes for all seasons. Suggested serving temperature between 16°C and 18°C

