
FATTORIA SARDI



Fattoria Sardi Giustiniani



Lucca



Versilia



La fattoria si trova in centro Italia, nel nord-ovest della Toscana, più precisamente nella campagna incastrata tra le Alpi Apuane, l'Appenino ed il mar Tirreno a soli 5 km dalle mura della città di Lucca. L'azienda si sviluppa tra due fiumi, la Freddana ed il Serchio. In pianura i suoli sono sciolti, limo-sabbiosi con presenza di ciottoli. In collina la matrice dei suoli diventa più argillosa con buono scheletro. L'esposizione va da sud-est a sud-ovest. La vicinanza al mare assicura una grande quantità di luce ed una costante ventilazione. Le montagne garantiscono un buon approvvigionamento di acqua e notti fresche anche d'estate. La fattoria comprende boschi, campi a seminativi, oliveti e 18 ettari di vigna specializzata.



Matteo e Mina

© Oliviero Toscani

Matteo Giustiniani ha ereditato la Fattoria Sardi da sua nonna Maria Adelaide Sardi. Oggi insieme a sua moglie Mina è custode di queste terre, proprietà dei Conti Sardi da oltre due secoli. Entrambi sono laureati in enologia a Bordeaux.

Dal 1926 la Fattoria è riconosciuta per la produzione di vini pregiati. Dal 2006 l'azienda produce uva da agricoltura integrata e dal 2011 uva biologica certificata e biodinamica.



La campagna è gestita rispettando la natura nei suoi ritmi, nella sua armonia e nei suoi equilibri chiave per la produzione di vini terroir. Nella produzione dei prodotti agricoli si rispetta il disciplinare europeo dell'agricoltura biologica e ci si avvale degli strumenti dell'agricoltura biodinamica. I vini nascono accompagnando in maniera spontanea, ma attenta, la trasformazione dell'uva in vino senza utilizzare prodotti esogeni al vino, eccetto piccole quantità di solfiti.

In alcune annate si commercializza anche l'olio di oliva.

FATTORIA SARDI ROSSO

DOC COLLINE LUCCHESI ROSSO. UNA DELLE PIU' VECCHIE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL NORD DELLA TOSCANA.

OPERATORE CONTROLLATO n. B2923
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia
CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO



PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche sangiovese ed altre uve rosse.
Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Uve selezionate e diraspate. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento ed acciaio inox. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Malolattica spontanea. Affinamento in legno per 12 mesi. Filtrato.
Il vino è aggiunto di solfiti.



DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosso rubino.
Al naso: Intenso e fragrante. Note floreali di violetta e giaggiolo. Note fruttate di ciliegia e mora. Note speziate di pepe e vaniglia.
Al palato: Succoso, rotondo e fresco. Buona persistenza.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie alla sua rotondità e freschezza, il Fattoria Sardi Rosso è un vino da tutto pasto e da tutte le stagioni. Si apprezza a temperatura di 18°C. Durante l'estate può essere servito più fresco.

FATTORIA SARDI VALLEBUIA

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

OPERATORE CONTROLLATO n. B2923
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia
CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO





PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche, sangiovese, colorino ed altre bacche rosse.

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Uve selezionate e diraspate. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Malolattica spontanea. Affinamento in cemento per 6 mesi. Filtrato. Il vino non è aggiunto di solfiti.

DEGUSTAZIONE

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.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie alla sua rotondità e freschezza, il Fattoria Sardi Vallebuia è un vino da tutto pasto e da tutte le stagioni. Si apprezza a temperatura di 16-18°C. Durante l'estate può essere servito più fresco.

FATTORIA SARDI SEBASTIANO

DOC COLLINE LUCCHESI ROSSO. UNA DELLE PIU' VECCHIE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL NORD DELLA TOSCANA.

OPERATORE CONTROLLATO n. B2923
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia
CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO





PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche merlot, sangiovese e cabernet s.
Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Uve selezionate e diraspate. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento ed acciaio inox. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate. Malolattica spontanea. Affinamento in legno per 18 mesi. Filtrato.
Il vino è aggiunto di solfiti.

DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosso-granato.
Al naso: Intenso, complesso ed elegante. Note floreali di violetta e fruttate, sentori di piccoli frutti neri e rossi, speziati aromi di liquirizia, cannella ed una nota di cuoio e tabacco.
Al palato: Buon corpo sorretto da un'ottima acidità. Finale persistente e complesso.

NOSTRI CONSIGLI

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.

FATTORIA SARDI BIANCO

DOC COLLINE LUCCHESI BIANCO. UNA DELLE PIU' VECCHIE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL NORD DELLA TOSCANA.

OPERATORE CONTROLLATO n. B2923
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia
CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO





PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche trebbiano, vermentino ed altre uve bianche.
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.

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.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie alla sua freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Bianco è un vino da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei. Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C.

FATTORIA SARDI VERMENTINO

DOC COLLINE LUCCHESI VERMENTINO. UNA DELLE PIU'VECCHIE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL NORD DELLA TOSCANA.

OPERATORE CONTROLLATO n. B2923
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia
CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO





PRODUZIONE

Varietà: Uve certificate biologiche vermentino.
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 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. Chiarificato con bentonite e filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.

DEGUSTAZIONE

Alla vista: Giallo pallido con riflessi verdognoli.
Al naso: Intenso, complesso e persistente. Note di fiori bianchi con fruttose note di pera, pesca, pompelmo. Lieve nota speziata di pepe verde ed erbe mediterranee come salvia e menta.
Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale sapido è speziato e citrico.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie alla sua freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Vermentino è un vino da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei. Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C ed in tutti i periodi dell'anno.

FATTORIA SARDI ROSATO

IGT TOSCANA ROSATO

OPERATORE CONTROLLATO n. B2923
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia
CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO





PRODUZIONE

Varietà: Uve biologiche sangiovese, ciliegiolo e piccole quantità di bacche bianche.
Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Una buona parte del rosato è ottenuto attraverso macerazioni più o meno lunghe a seconda delle annate, in pressa pneumatica. Nel caso della macerazione a freddo il succo ottenuto è fermentato a temperatura controllata in contenitori di cemento ed acciaio inox. In entrambi i casi la sfecciatura del succo è fatta a bassa temperatura e 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.

DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosa pallido, con sfumature di buccia di cipolla e mango.
Al naso: Rinfrescante e fine. Note di rosa selvatica, lampone, melone.
Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale sapido e fruttato.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie al suo bouquet, freschezza e sapidità, il Fattoria Sardi Rosato è un vino da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei. Si apprezza a temperatura di 10°C-12°C ed in tutti i periodi dell'anno.

FATTORIA SARDI
LE CICALE
IGT TOSCANA ROSATO

OPERATORE CONTROLLATO n. B2923
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia
CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO





PRODUZIONE

Varietà: Uve biologiche sangiovese e piccole quantità di bacche bianche.
Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Macerazioni più o meno lunghe a seconda delle annate, in pressa pneumatica. Sfecciatura del succo a bassa temperatura e fermentazione spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. La fermentazione e l'affinamento sono svolti in legno su fecce fini per 8 mesi. Chiarificato con bentonite e filtrato. Il vino è aggiunto di solfiti.

DEGUSTAZIONE

Alla vista: Rosa pallido, con sfumature di buccia di cipolla.
Al naso: Rinfrescante, complesso ed intenso. Note floreali di rosa selvatica e fiori bianchi, fruttate note di lamponi ed agrumi.
Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale è persistente, sapido e setoso.

NOSTRI CONSIGLI

Grazie all'equilibrio tra freschezza, cremosità e mineralità, il Fattoria Sardi "Le Cicale" è un vino da piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi. Si apprezza a temperatura di 12°C-14°C ed in tutti i periodi dell'anno.



FATTORIA SARDI

FATTORIA SARDI GIUSTINIANI S.S.A.

Via della Maulina, 747 - 55100 LUCCA

Tel. +39 0583 341230 | Fax. +39 0583 333382

P.iva. 02090550464

www.fattoriasardi.com