

LE BARBATERRE IL BIOLOGICO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

SAUVIGNON LE BARBATERRE IL BIOLOGICO SENZA SOLFITI AGGIUNTI Scopro questo vino veramente eccezionale, grazie alle sue caratteristiche salutistiche (biologico e senza solfiti aggiunti) nonché per la piacevolezza del suo bere. L'azienda, "Le Barbaterre", sorge a Bergonzano di Quattro Castella, ai piedi degli Appennini Tosco-Emiliani, nella culla delle Terre Matildiche a 350 metri di altitudine in una zona soleggiata e ventilata.

L'azienda agricola è stata costruita secondo le migliori tecniche ecosostenibili, per ridurre al minimo l'impatto ambientale in un contesto di tranquillità e benessere a stretto contatto con la natura circostante.

L'intero fabbisogno di energia elettrica dell'azienda agricola deriva da un impianto fotovoltaico installato sul tetto dell'agriturismo, da cui proviene anche la produzione di acqua calda.

Per diminuire al minimo l'impatto ambientale, una caldaia a biomassa funzionante con cip o pellet provvede al riscaldamento a pavimento dell'intera azienda.

Queste caratteristiche sono state fortemente volute dai titolari dell'azienda per sposare la loro filosofia che rispecchia una vita ecosostenibile, a stretto contatto con la natura che si traduce nella produzione di prodotti biologici, sani e naturali.

La cantina delle Barbaterre, nata nel 2005, vanta una produzione di vini biologici certificati ICEA, proveniente esclusivamente da uve dei loro vigneti. La cantina è dotata di un'accogliente sala degustazione, dove si possono assaggiare diversi vini, dal tipico Lambrusco reggiano fino a bottiglie più pregiate, come metodi classici millesimati, tutti rigorosamente di produzione biologica. Ecco alcune sue peculiarità Sauvignon dell'Emilia Frizzante IGT

Da uve Sauvignon 100%, Bianco frizzante, sui lieviti, biologico e praticamente senza solfiti

Tenore Alcolico 11% vol.

VISTA: Colore giallo paglierino intenso

NASO: Sentori di ginestra, minerale

BOCCA: Sapido, fresco, naturale agrumoso

TIPOLOGIA: Colli di Scandiano e Canossa

DOC PRODUTTORE: Le Barbaterre Bedogni

UVE: Sauvignon 100%

AFFINAMENTO: in acciaio

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna

VINIFICAZIONE: in bianco

SERVIRE: freddo

ABBINAMENTO: Salumi, pietanze a base di pesce, carni bianche elaborate (vitello tonnato) e ciò che più vi piace.

Si può trovarlo da Enoteca Emporio Vino e Sapori dove ho avuto il piacere di scoprirlo. (Cremona Via Milano 12).-----

-----AZ. AGR. LE BARBATELLE

Via Cavour, 2

42020 Quattro Castella (RE)

Telefono: 0522 247573