



SEQUERCIANI

vino

Libello

Piedi fieschi

*La classica robustezza toscana di
due antichi vitigni autoctoni*

Blend dei due vitigni tipici toscani: il Sangiovese e il Ciliegio, vitigni di remota e comune origine.

Il Sangiovese ha origini molto antiche, probabilmente etrusche. Il suo carattere forte è tipico dei vini rossi toscani. Anche il Ciliegio è un vitigno molto diffuso nella Toscana centro-meridionale. Pur essendo in grado di dare ottimi vini, eccelle in blend con il Sangiovese, apportando morbidezza ed un fresco sentore di ciliegia. Vi proponiamo così un vino dal colore rosso vivace e dal fresco bouquet di piccoli frutti rossi.

Giovane, rotondo, vinoso, si abbina ai tipici antipasti toscani, ai taglieri di salumi e crostini, ai primi piatti conditi con sughi rossi saporiti ed alle grigliate di carne.



Libello

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Area di produzione

Maremma, zona collinare,
250 m s.l.m.

Vitigno

Sangiovese
Ciliegiolo

Certificazione

Biologico
Biodinamico (Demeter)



Noi produciamo così

Solo uva, sole e terra

Vendemmiate separatamente a mano, sono vinificati con una tecnica che si ispira alla macerazione carbonica.

Il nostro intervento si limita all'osservazione ed al rispetto dei tempi della natura: niente aggiungiamo e niente togliamo. Niente solfiti aggiunti né filtrazione.