

I PRODOTTI

CRUN



13% vol.

Il nostro CRUN è un vino frizzante biologico, rifermentato in bottiglia, con una bollicina leggera che lascia spazio ai profumi dati dal clima di montagna. Al fine di garantirne evoluzione ed integrità degli aromi, abbiamo scelto di lasciare in bottiglia i lieviti dovuti alla rifermentazione i quali portano ad un'evoluzione naturale del vino e ne garantiscono la naturalità.

Consigliamo di degustarlo fresco, a circa 6-7 gradi, dopo aver capovolto dolcemente la bottiglia in modo da spargere omogeneamente i lieviti depositati sul fondo o, in alternativa, di versarlo dolcemente mantenendolo limpido.

Crùn si presenta torbido dal colore giallo paglierino, profumo pulito con nota di crosta di pane, frutta a polpa bianca, pera, e una piacevole mineralità, leggermente agrumato e di buona sapidità.

In bocca, alla leggera frizzantezza si aggiunge una punta di sapidità nel finale e un buon retrogusto agrumato.

Fresco, e beverino, ottimo per la stagione estiva in abbinata a piatti a base di pesce di lago. Noi consigliamo un buon salmerino affumicato.

E' ottenuto da uve Solaris, varietà resistente e molto adatta al clima di montagna, coltivate sulle rive del Lago di Ledro (TN) in loc. Pur a 700 metri s.l.m.

Grazie alla resistenza alle malattie fungine, la produzione non segue soltanto le direttive della produzione biologica, bensì permette una ancora più significativa riduzione dei trattamenti.

La vendemmia 2019 ha ottenuto l'argento al Concorso internazionale vini Piwi, la vendemmia 2020 l'oro e la vendemmia 2022 si è classificata al secondo posto alla 3° Rassegna Piwi Nazionale.



Azienda Agricola Sartori Michele
sartori.organicfarm@gmail.com
+39 320 165 6229