

# SATIVA

ITALIAN SPARKLING HEMP

PRODUCT OF ITALY

## Spumanti Rivoluzionari

Ogni giorno ci dedichiamo alle nostre vigne che crescono secondo i metodi di una volta, in modo genuino e vigoroso, e poi ne trasformiamo i frutti in vini e spumanti che fondono, in un sol calice, tradizione, innovazione, amore e rispetto per le nostre terre.

Rivoluzionari nel gusto, esclusivi nella ricetta. SATIVA non è solo qualità e spumanti eccellenti ma idee nuove che si innestano nel cuore della tradizione e di essa mantengono quanto di buono c'è, come la qualità degli ingredienti e la conoscenza approfondita dei processi. Questo il terreno da cui ha preso vita la nostra collezione di spumanti alla canapa

## Produzione integrata ed agricoltura sostenibile.

SATIVA nasce in un territorio in cui vige un disciplinare di produzione rigoroso: quello dell'agricoltura integrata. Questo comporta delle regole da rispettare, un compito facile per noi che già sapevamo che solo l'amore per la propria terra, per le proprie viti e per chi, con il tuo vino, si riempirà il calice, può dare vita a prodotti di assoluta eccellenza.

## Lo Spumante alla canapa 100% Italiano

La linea di Spumanti alla Canapa SATIVA nasce dalla convinzione che una nuova idea possa trasformare lo spumante come noi tutti lo conosciamo in un prodotto insolitamente accattivante. Per questo abbiamo abbinato le uve migliori agli estratti distillati di semi di canapa 100% naturali.

**Il risultato? I nostri Premium Sativa, Sativa Sparkling Hemp THC Free, e Sativa Sparkling Hemp con estratto CBD.**

## SATIVA

### il nuovo modo di assaporare la canapa con lo spumante

La storia di SATIVA inizia come tutte le altre storie di Spumanti, con acini polposi e zuccherini, pressati lentamente e lavorati con pazienza secondo il centenario metodo Charmat. E' qui, in questo momento, che la storia di SATIVA prende una strada imprevedibile. Il giallo paglierino dai riflessi boreali e la nota acida e asciutta dello spumante incontrano L'estratto di semi di Canapa, che esalta il sapore e ne modifica il Profumo.

Tu e gli Spumanti SATIVA, protagonisti di una splendida storia. La cultura dello spumante, la passione per gli ingredienti naturali e di qualità sono i protagonisti di questa storia, che ora sai dove comincia ma non sai come continua. Scoprillo seguendo la sezione ricette del nostro sito web o i nostri profili social e gusta SATIVA liscio o con ghiaccio, in un long drink dal profumo inebriante o accompagnato da un risotto di pesce, da una fresca insalata o da una golosa coppa di gelato.

Avvolgenti sensazioni erbacee e un fine retrogusto di Fieno per uno spumante fine e rinfrescante.

L'esclusivo metodo SATIVA permette ai profumi intensi dell'estratto di semi di canapa naturale di legarsi al vino attraverso una paziente fermentazione secondo il metodo Charmat utilizzato per i migliori spumanti, per opera di soli lieviti autoctoni. Grazie a questo metodo innovativo SATIVA Italia Sparkling Hemp, mantiene lo stesso grado alcolico del vino da cui nasce e il metodo stesso diventa garanzia di assoluta qualità.

## Colore e perlage

Giallo brillante conferito dall'estratto di semi di canapa, perlage fine e persistente, spuma bianca, soffice e voluminosa.

## Profumo

Avvolgenti sensazioni Erbacee, fine retrogusto di Canapa e frizzanti note di Fieno fresco d'alpeggio.

## Gusto

Equilibrio di zuccheri e freschezza viva, buona complessità strutturale con un gradevole ritorno di Canapa Fresca.

## Consigli ed Abbinamenti

Ottimo con spuntini salati, Aperitivi, Momenti conviviali.



# SATIVA

ITALIAN SPARKLING HEMP

PRODUCT OF ITALY

## Caratteristiche di Produzione

Attraverso l'unione tra distillato di semi di Canapa e Vino Bianco avviene la presa di spuma, con metodo Charmat per opera di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in bottiglia per circa un mese.

## Caratteristiche Chimiche Bottiglia

Alcool Effettivo: % vol. 11,50

Zuccheri: g/l 16,00

Acidità totale: g/l 6,30

Pressione afrometrica a 20°C: 5,50

## Caratteristiche Chimiche Lattina

Alcool Effettivo: % vol. 5,50

Zuccheri: g/l 16,00

Acidità totale: g/l 6,30

Pressione afrometrica a 20°C: 2,00 Bar Can

## Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

Dissetante a 6°C, sprigiona tutte le sue fragranze servito a 8°C.

Conservare a 16° - 18° al riparo dalla luce e da fonti di calore.

## Tipo di imballo e modalità di Commercializzazione

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6

Europallets: n° 80 cartoni da 6 bottiglie, 16 cartoni per strato, 750 kg Totali

Pallets 100 x 120 : n° 100 Cartoni da 6 bottiglie, 20 cartoni per strato, 950 kg Totali

Lattine In alluminio di capacità da 250 ml in cartoni da 24.

Europallets: n° 121 cartoni da 24 lattine, 11 cartoni per strato, 800 kg Totali

