

L'AZIENDA SABBIONERE

Nasce nel **2023** con l'obiettivo di sviluppare un'idea ambiziosa, concreta e determinata, volta a riportare il territorio viticolo **Valperghese** agli antichi splendori di un tempo.

Coraggio, competenza, dedizione e resilienza sono i fattori chiave su cui si fonda il progetto vitivinicolo dell'azienda Sabbionere.

La filosofia aziendale si basa sul preservare la tradizione tramandata dai nonni con tanta passione, unendo oggi ad essa le più innovative tecniche agricole ed enologiche. I nostri prodotti, seppure innovativi, **sanno raccontare la tradizione e le radici di questa antica terra.**

I nostri vigneti sono, in parte, situati su zone pianeggianti al centro del comprensorio **Valperghese** e in parte su terreni collinari terrazzati proprio all'inizio del percorso naturale delle Sabbionere all'interno del **Sacro Monte di Belmonte**, quest'ultimino dichiarato patrimonio dell'**UNESCO** nel **2003**.

I NOSTRI VINI

Nascono dalla preponderanza di uva a bacca rossa coltivata tra le colline argillose e di sabbia granitica del territorio Canavesano. Il processo di vinificazione avviene attraverso la pressatura e la fermentazione dei grappoli interi all'interno di tini di acciaio inox e successivo affinamento del prodotto per un periodo compreso **dai 5 agli 8 mesi**. Concluso questo processo il vino viene messo in bottiglie da **0,75 ml** e tenuto a riposo **dai 2 ai 5 mesi**, in relazione alla tipologia. La nostra varietà di vini si diversifica in **rosso, bianco e rosé**, che regalano **un momento di emozioni per il tuo palato.**

Gusta i vini Sabbionere, attraverso l'esperienza enodegustativa **vindivin**.

LE TRADIZIONI NON VANNO DIMENTICATE
MA INNOVATE

www.sabbionere.it

segui ci sui social



GUSTO *tradizione* INNOVAZIONE

Inquadra QR code



Via Lusanna, 8 - 10087 Valperga (TO)
P.IVA: 12936040018 - info@sabbionere.it
+39 331 11 38 423 - www.sabbionere.it

www.sabbionere.it