- VITICOLTORI DAL 1877 -

Perla Rossa

Denominazione: Sangiovese Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese
Tipologia terreno: Argilloso
Vinificazione: Le uve vengono pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso brillante
Profumo: Note di frutti rossi, ciliegia, prugna e mirtillo, e delicati sentori di spezie e violetta
Sapore: Fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico, di buona struttura e piacevole morbidezza
Grado alcolico: 13 % vol
Temperatura di servizio: 16-18 °C | 60,8°F
Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare con salumi di selvaggina. Da provare con grigliate di carne e arrosti

Descrizione:
Sangiovese è prodotto nella Tenuta Capannelle in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, tipico vitigno a bacca rossa toscano.
Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preseravare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a tempratura controllata, e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi.
Si presenta di colore rosso brillante. Al naso scatena i profumi tipici del vitigno, si sprigionano piacevoli sensazioni di frutta rossa, ciliegia, prugna e mirtillo, fino ad arrivare a spezie delicate e sentori di violetta. Al palato il gusto è fresco e vivace, con un eccellente equilibrio tannico, di buona struttura e piacevole morbidezza. Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare con salumi di selvaggina. Da provare con grigliate di carne e arrosti. Viene servito a 16-18 ° C.

Seiterre
Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com
VITICOLTORI DAL 1877
seiterre.com