



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Vermentino - Gigi Rizzi Collection N°03

Denominazione: Vermentino Toscana IGT

Vitigni: Vermentino

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano 10-15 giorni dopo il normale periodo vendemmiale e pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

Profumo: Note floreali di tiglio, fiori d'acacia e ginestra, con richiami fruttati di pesca, albicocca, mela ed ananas, a sentori di lievemente balsamici dati dalla maturazione in barrique per terminare con gradevolissime note vanigliate

Sapore: Ne risulta un vino sorprendente, perfettamente bilanciato ed equilibrato

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti: Si sposa con antipasti e primi di mare, molluschi, crostacei e pesce al forno. Da provare con formaggi freschi e carni bianche

Descrizione:

"Gigi Rizzi Collection N°03" è la terza di sei collezioni che saranno la punta di diamante dell'azienda Seiterre, ad edizione limitata. Frutto della passione e dell'amore per il vino di Luigino Rizzi, per gli amici "Gigi", enologo e proprietario dell'azienda Seiterre, che dopo 45 anni di esperienza nel settore viticolo ed enologico ha voluto creare una collezione che andasse a rappresentare tutto ciò che ha imparato nel corso della vita andando a selezionare dei vini rappresentativi delle nostre aziende, in aggiunta al sapere derivante dal fatto di essere la quarta generazione di una famiglia sempre molto impegnata e innamorata del vino.

La "Collection N°03" è un Vermentino Toscana Igt, frutto della vendemmia 2020 di uva Vermentino. Un vino ottenuto partendo da una accurata selezione della produzione di uno dei migliori vigneti dell'azienda, situati nel cuore della Maremma Toscana, in un paesaggio incontaminato. L'affinamento in barrique, grazie all'utilizzo di legni pregiati di diverse tostature, ha permesso di rispondere in maniera positiva alle aspettative.

Ne risulta un vino sorprendente, perfettamente bilanciato ed equilibrato. Lo spettro olfattivo è particolarmente ricco ed intenso, la complessità spazia dalle note floreali di tiglio, fiori d'acacia e ginestra, con richiami fruttati di pesca, albicocca, mela ed ananas, a sentori di lievemente balsamici dati dalla maturazione in barrique per terminare con gradevolissime note vanigliate che rendono "Gigi Rizzi Collection N°03" un vino elegante e raffinato, intenso e persistente, suadente e setoso. Ottimo presupposto per un lungo affinamento in bottiglia.

Questo Vermentino Toscana Igt 2020 è molto versatile in cucina, grazie alla sua complessità olfattiva e gustativa si sposa con antipasti e primi di mare, molluschi, crostacei e pesce al forno. Da provare con formaggi freschi e carni bianche. E' un ottimo compagno per tutto il pasto e dona una piacevole sensazione di perfetta armonia ed abbinamento con il cibo.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

