



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Doganiere

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia

Sapore: Il palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa

Descrizione:

"Il Doganiere" è un Toscana Igt ed è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un terreno ricco di origine argillosa. E' ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di uve autoctone come Sangiovese e vitigni internazionali come Cabernet e Merlot, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio per alcuni mesi in botti grandi e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

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

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

