

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Sassoscritto

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve raccolte a mano e vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre l'affinamento in botti di legno e barriques per circa un anno

Affinamento: Legno

Colore: Rosso con riflessi granati

Profumo: Note di frutti rossi maturi e delicati sentori di spezie come vaniglia e pepe nero

Sapore: Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13%vol

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

Abbinamenti: Perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti

Descrizione:

Sassoscritto è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli, raccolti nelle prime ore del mattino. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Segue un affinamento in botti di legno e barriques per circa un anno e successivo affinamento in bottiglia per 1-2 mesi. Si presenta di colore rosso con riflessi granati. Al naso scatena i profumi tipici dei vitigni e grazie al passaggio nel raffinato legno si sprigionano piacevoli sensazioni fruttate e floreali, fino ad arrivare a spezie delicate come pepe e vaniglia. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua complessità lo rende perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Da provare con piatti piccanti. Viene servito a 18-20 ° C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com
C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK8