



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Toscana Rosso

Denominazione: Toscana Rosso Igt

Vitigni: Sangiovese, Cabernet e Merlot

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

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: Note di frutti rossi maturi come ciliegia e prugna, con delicati sentori di spezie sul finale

Sapore: Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

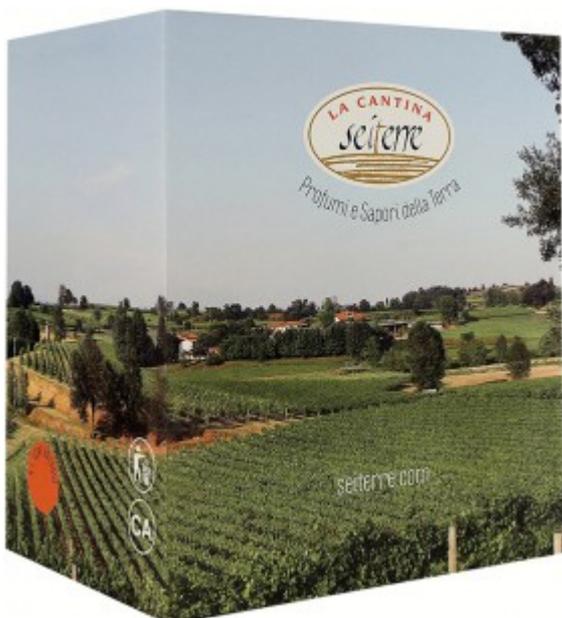
Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20°C | 64,4-68°F

Abbinamenti: Carni rosse o formaggi stagionati e può soddisfare i palati più esigenti

Descrizione:

Toscana Rosso Igt 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 vinificate con lunga macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso scatena i profumi di frutti maturi rossi come ciliegia e prugna mature, con delicati sentori di spezie sul finale. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua struttura 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 pasticcio di carne. Può soddisfare i palati più esigenti. Viene servito ad una temperatura di 18-20 ° C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

