- VITICOLTORI DAL 1877 -

Adamo Bag - a basso contenuto di solfiti

Denominazione: Sangiovese Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese
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 con riflessi aranciati
Profumo: Al naso emana profumi profumi molto intensi, prevalgono note fruttate a bacca rossa, con sentori delicati di violetta
Sapore: Al palato è fresco armonico e vivace, il suo pregio è avere quantità bassissime di solfiti non vengono aggiunti
Grado alcolico: 12,5%
Temperatura di servizio: 16°-18°C|62°F
Abbinamenti: Perfetto a tutto pasto e con una grigliata di carne. Ideale con primi piatti a base di carne

Descrizione:
"Adamo" un Sangiovese Igt fa parte di un progetto della Cantina Seiterre. "Adamo ed Eva furono creati senza peccato" così come l'uomo creò il vino senza aggiungere solfiti. Da qui il nome di questa collezione di vini creati come la natura li produce. Rappresentano un ritorno all'origine e sono particolarmente adatti per essere consumati da persone sensibili ad allergeni come i solfiti. La qualità di questo vino nasce fin dalla vigna con la selezione dei grappoli migliori di uva Sangiovese, passando attraverso un'attenta condotta delle operazioni in cantina, dalla vinificazione fino alla conservazione. Tale meticolosa cura che interessa l'intero processo di produzione rende il vino libero dalle consuete aggiunte di solforosa, rendendone il suo contenuto bassissimo. Si presenta di colore rosso con riflessi aranciati. Al naso emana profumi profumi molto intensi, prevalgono note fruttate a bacca rossa, con sentori delicati di violetta. Al palato è fresco armonico e vivace, il suo pregio è avere quantità bassissime di solfiti non vengono aggiunti. Perfetto a tutto pasto e con una grigliata di carne. Ideale con primi piatti a base di carne. Da provare con i crostini toscani e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 16-18 °C.